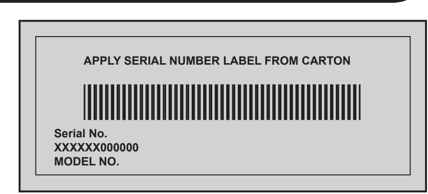
This gas grill must be used only outdoors in a well-ventilated space and must not be used inside a building, garage, screened-in porch, gazebo or any other enclosed area.

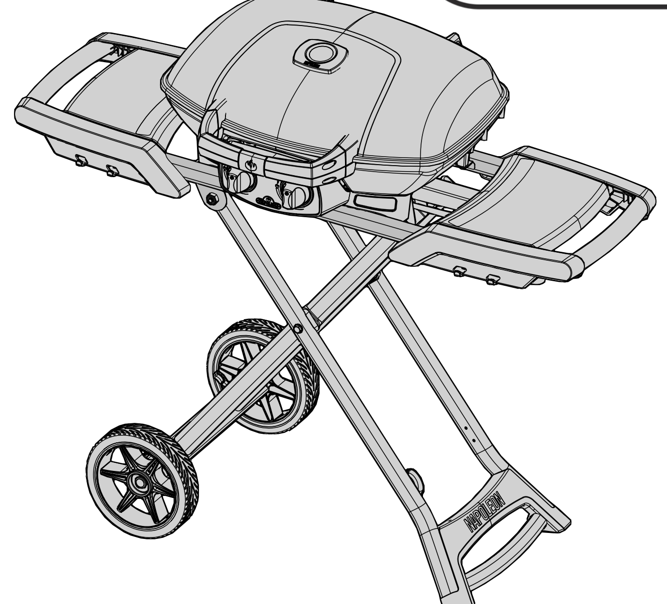
EN

FR PG.15


PG.28









TQ285X



DANGER

IF YOU SMELL GAS:

- **Shut off gas to the appliance.**
- **Extinguish any open flame.**
- **Open lid.**
- **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or fire department.**

WARNING! Failure to follow these instructions exactly could result in fire, or explosion which could cause property damage, personal injury or death.



WARNING

Do not try to light this appliance without reading the "LIGHTING" instructions section of this manual.

Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance. An L.P. cylinder not connected for use must not be stored in the vicinity of this or any other appliance. If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.

Adults and especially children should be alerted to the hazards of high surface temperatures. Young children should be supervised near the gas grill.

Notice to Installer: Leave these instructions with the grill owner for future reference.

Napoleon Group of Companies
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8
Phone: 1-705-726-4278 Fax: (705)-727-4282
www.napoleongrills.com
Customer Solutions: 1-866-820-8686 or grills@napoleonproducts.com

CERTIFIED®



N415-0340 APR 21.15

EN

THANK YOU FOR CHOOSING NAPOLEON

NAPOLEON products are designed with superior components and materials, and are assembled by trained craftsmen who take great pride in their work. This grill has been thoroughly inspected by a qualified technician before packaging and shipping to ensure that you, the customer, receive the quality product you expect from NAPOLEON.
We at Napoleon are dedicated to you, “our valued customer”. It is our goal to provide you with the necessary tools for an unforgettable grilling experience. This manual is provided to assist you in assuring your new grill is assembled, installed, maintained and cared for properly. It is important to read and understand this entire manual before operating your new grill to ensure you fully understand all the safety precautions and features your grill has to offer. By carefully following these instructions, you will enjoy years of trouble-free grilling. If this product fails to meet your expectations, for any reason, please call our customer solutions department at 1-866-820-8686 between 9 AM and 5 PM (Eastern Standard Time) or visit our Website at www.napoleongrills.com.

10 YEAR | ANS
LIMITED WARRANTY
GARANTIE LIMITÉE

Napoleon Gas Grill President’s Limited Warranty

NAPOLEON warrants that components in your new NAPOLEON product will be free from defects in material and workmanship from the date of purchase, for the following period:

Lid Assembly	5 years plus5
Base Casting	5 years plus5
Stainless steel tube burners	5 years plus5
Porcelain-enameled cast iron cooking grids	5 years plus5
Plastic components	5 years
All other parts	2 years

plus5 indicates a period of extended warranty coverage whereby the replacement part will be made available to the consumer for an additional 5 years at 50% of the current retail price.

Conditions and Limitations

NAPOLEON warrants its products against manufacturing defects to the original purchaser only, provided that the purchase was made through an authorized NAPOLEON dealer and is subject to the following conditions and limitations:
This factory warranty is non-transferable and may not be extended what-so-ever by any of our representatives.
This limited warranty does not cover damages caused by misuse, lack of maintenance, grease fires, hostile environments, accident, alterations, abuse or neglect and parts installed from other manufacturers will nullify this warranty. Discoloration to plastic parts from chemical cleaners or UV exposure is not covered by this warranty.
This limited warranty further does not cover any scratches, dents, painted or plated finishes, corrosion or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners, nor chipping on porcelain enamel parts..
Should deterioration of parts occur to the degree of non-performance (rusted through or burnt through) within the duration of the warranted coverage, a replacement part will be provided.
After the first year, with respect to this President’s Limited Warranty NAPOLEON may, at its discretion, fully discharge all obligations with respect to this warranty by refunding to the original warranted purchaser the wholesale price of any warranted but defective part(s).
NAPOLEON will not be responsible for the installation, labor or any other costs or expenses related to the re-installation of a warranted part, and such expenses are not covered by this warranty.
Notwithstanding any provision contained in this President’s Limited Warranty NAPOLEON’s responsibility under this warranty is defined as above and it shall not in any event extend to any incidental, consequential, or indirect damages.
This warranty defines the obligation and liability of NAPOLEON with respect to the NAPOLEON gas grill and any other warranties expressed or implied with respect to this product, its components or accessories are excluded.
NAPOLEON neither assumes, nor authorizes any third party to assume, on its behalf, any other liabilities with respect to the sale of this product.
NAPOLEON will not be responsible for: over firing, blow outs caused by environmental conditions such as strong winds, or inadequate ventilation,
Any damages to the gas grill due to weather damage, hail, rough handling, damaging chemicals or cleaners will not be the responsibility of NAPOLEON.
The bill of sale or copy will be required together with a serial number and a model number when making any warranty claims from NAPOLEON.
NAPOLEON reserves the right to have its representative inspect any product or part prior to honoring any warranty claim.
NAPOLEON shall not be liable for any transportation charges, labor costs, or export duties.



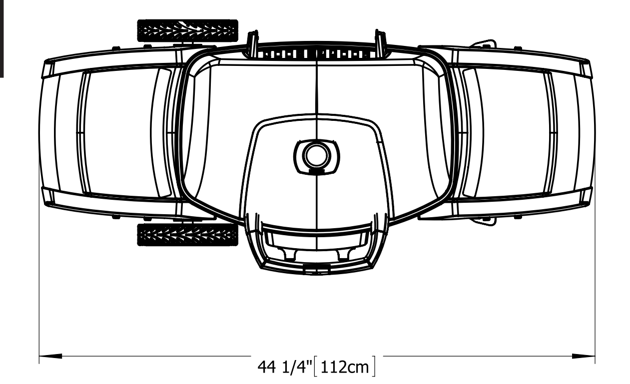
- **This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.**
- **Read and follow all warnings and instructions before assembly and using the appliance.**
- **Follow all warnings and instructions when using the appliance.**

Safe Operating Practices

- This gas grill must be assembled exactly according to the instructions in the manual. If the grill was store assembled, you must review the assembly instructions to confirm correct assembly and perform the required leak tests before operating the grill.
- Read the entire instruction manual before operating the gas grill.
- This gas grill must only be used outdoors in a well-ventilated space and must not be used inside a building, garage, screened in porch, gazebo or any other enclosed area.
- Do not use this grill under extended awnings. Failure to follow these instructions could result in a fire or personal injury.
- This gas grill must not be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- This gas grill is designed for L.P. only.
- Do not locate in windy settings. High winds adversely affect the cooking performance of the gas grill.
- Under no circumstances should this gas grill be modified.
- Do not operate unit under any combustible construction.
- Maintain proper clearance to combustibles 18” (457mm) to rear of unit, 18” (457mm) to sides). Additional clearance is recommended near vinyl siding or panes of glass.
- The gas supply hose (optional) must be installed in a manner that will not allow contact with any hot surfaces of the grill while in use or in the storage/travel mode.
- The propane cylinder must be disconnected when the gas grill is not in use.
- When the propane cylinder is connected to the appliance, the gas grill and cylinder must be stored outdoors in a well-ventilated space.
- When the gas grill is to be stored indoors, the connection between the propane cylinder and the gas grill must be disconnected and the cylinder removed and stored outdoors in a well ventilated space out of reach of children. Disconnected cylinders must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.
- Inspect the gas supply hose (optional) before each use. If there is evidence of excessive abrasion or wear or the hose is cut, it must be replaced prior to using the gas grill with a replacement pressure regulator and hose assembly specified by the grill manufacturer.
- Do not route hose (optional) underneath drip pan - proper hose clearance to bottom of unit must be maintained.
- Leak test the unit before initial use, annually and whenever any gas components are replaced.
- Follow the lighting instructions carefully when operating grill.
- Do not light burners with lid closed.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer’s ability to properly assemble or safely operate the gas grill.
- Do not leave grill unattended when operating. Keep children and pets away from the appliance at all times.
- Do not move grill when hot or operating.
- Keep any electrical supply cord and fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Clean grease tray regularly to avoid build-up, which may lead to grease fires.
- Do not use water, beer, or any other liquids to control flare-ups.
- Do not use a pressure washer to clean any part of the unit.
- This gas grill is not intended for commercial use.
- This gas grill is not intended for and should never be used as a heater.

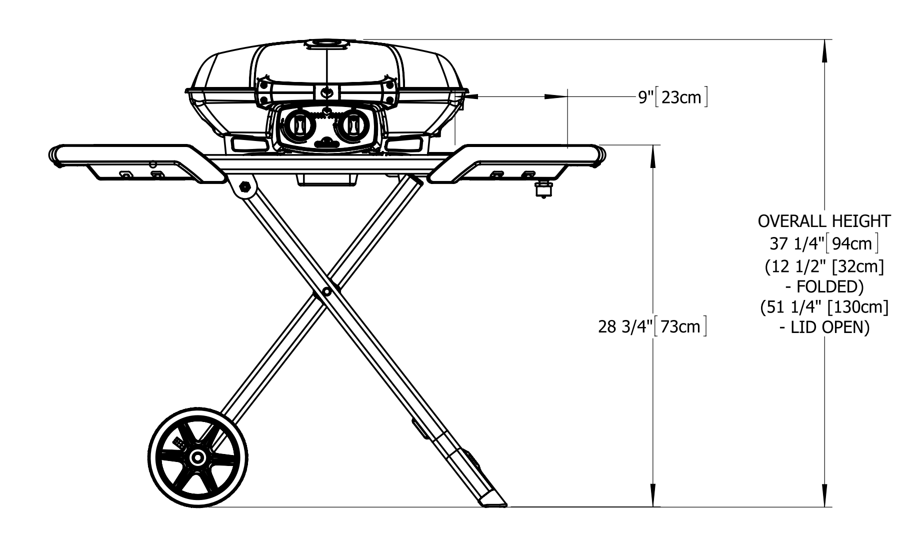
EN

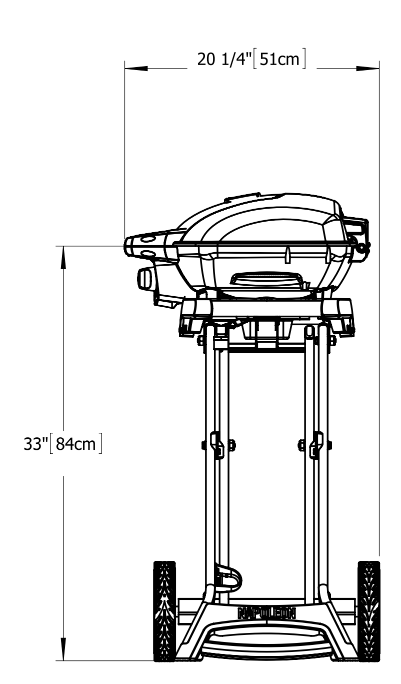
DIMENSIONS



GRILL SIZE: 14½ in X 20⅛ in (IRREGULAR) = 285 in^2 37 cm X 54 cm (IRREGULAR) = 1840 cm^2

ALL DIMENSIONS ARE APPROXIMATE





Handle With Care



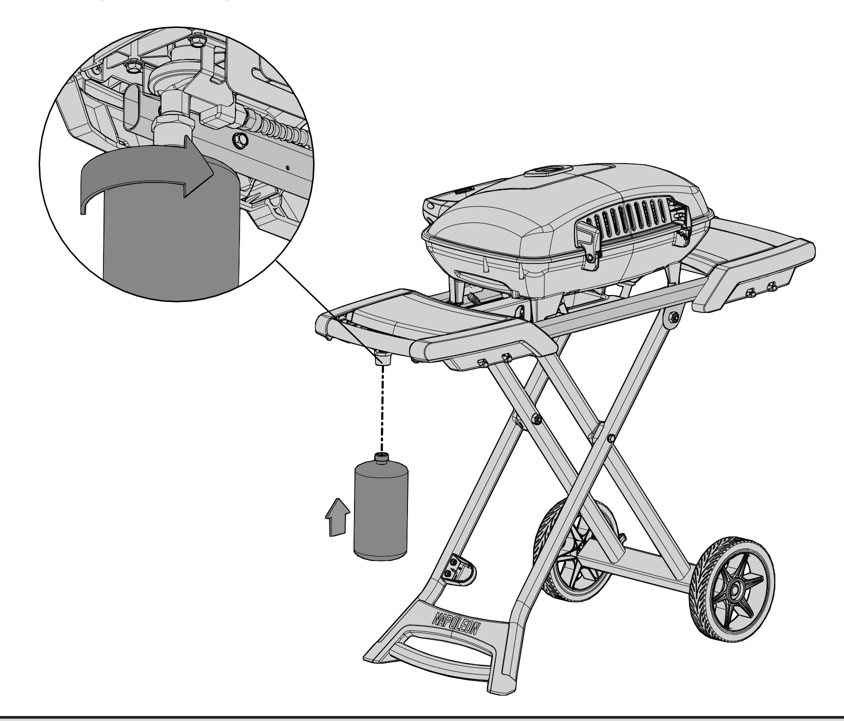
CAUTION! Use care when handling or transporting your grill to prevent damage and misalignment of internal components. Although this grill has been designed with mobility in mind, rough handling or abuse will result in damage to internal components, preventing your grill from operating properly.

General Information

This gas barbecue is certified under Canadian and American National Standards, CSA 1.6b - 2012 and ANSI Z21.58b - 2012 respectively for outdoor gas grills and should be installed to conform to local codes. In the absence of local codes, install to the current CAN/CSA-B149.1 Propane Installation Code in Canada or to the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 and ANSI/NFPA 58 in the United States.

Use only the pressure regulator provided with this barbecue. Replacement pressure regulators must be supplied by or specified by the manufacturer. The regulator supplies a pressure of 11 inches water column to the gas grill and has a female CGA#600 type fitting.

Cylinder Installation: 1 lb (.454kg) disposable cylinders to be used with this unit must be equipped with a male CGA #600 type connection. This cylinder has a positive seating connection, which will not allow gas flow until a positive seal has been achieved. To install the cylinder simply screw it into the regulator - tighten hand tight. The cylinder must be an upright position, hanging down from the regulator when operating the grill. This will prevent liquid propane from entering the regulator, which can cause over firing and damage to the regulator.



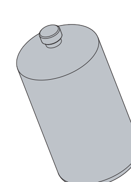


WARNING! Use cylinders that are marked "Propane Fuel" only.



WARNING! Be careful not to cross thread when installing the cylinder. Do not use tools to tighten the cylinder.





WARNING! The dust cap should be in place when the propane cylinder is not in use to prevent dirt and debris from entering.

WARNING! Review instructions on propane cylinder prior to using. A dented or rusted cylinder may be hazardous. Discard cylinder if rust particles or debris are in the connection area of the propane cylinder.

Optional Supply Hose Instructions: An optional hose is available from your Napoleon Dealer that allows the grill to be connected to a 20 lb (9.1 kg) cylinder.



WARNING! If these instructions are not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

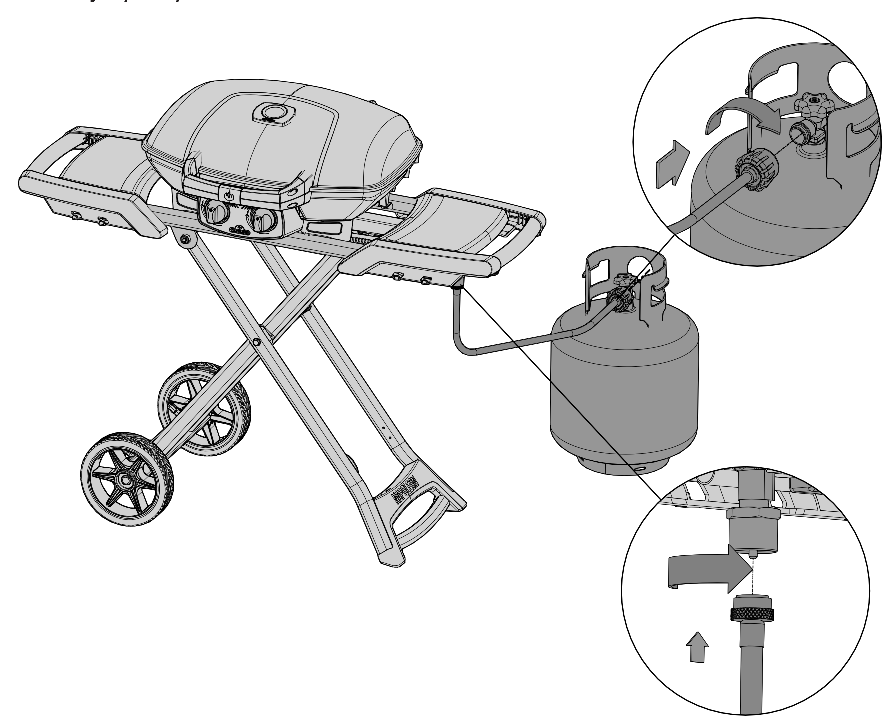


WARNING! Do not store a spare propane cylinder on the shelf beneath the barbecue.

If the gas grill is being supplied with propane from a portable cylinder, a regulator specified by the manufacturer must be used. The regulator must supply a pressure of 11 inches water column (0.39 PSI) to the gas grill and have a QCC1 type fitting. Cylinders to be used with this unit must be supplied with a QCC1 cylinder valve. A QCC1 cylinder has a positive seating connection, which will not allow gas flow until a positive seal has been achieved. It is also equipped with an excess flow device. In order to attain full flow to the grill, the valves must be in the off position when the cylinder valve is turned on.

A dented or rusty cylinder may be hazardous and should be checked by your propane supplier. Never use a cylinder with a damaged valve. Use only a propane supply cylinder constructed and marked in accordance with the specifications for LP-gas cylinders of the National Standard of Canada, CAN/CSA-b339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable or the Specifications for LP-Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.). Cart models have been designed for use with a 20 lb (9.1 kg) size propane cylinder only (not supplied).

The propane cylinder must be provided with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances. The propane cylinder must be provided with a shut-off valve terminating in a propane cylinder valve type QCC1, and a safety relief device having direct communication with the vapor space of the cylinder. The cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal and the cylinder shall include a collar to protect the cylinder valve. The cylinder shall incorporate a listed OPD (overfill protection device). Do not store a spare LP-gas cylinder under or near this appliance. Never fill the cylinder beyond 80 percent full. If the preceding information is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.





WARNING! Locate the hose out of pathways where people may trip over it or in areas where the hose may be subject to accidental damage. Do not tip or move propane supply cylinder.

California Proposition 65: The burning of gas fuel creates by-products, some of which are on the list as substances known by the State of California to cause cancer or reproductive harm. When cooking with gas, always ensure adequate ventilation to the unit, to minimize exposure to such substances.

Leak Testing Instructions



WARNING! A leak test must be performed annually and each time a cylinder is hooked up or if a part of the gas system is replaced.



WARNING! Never use an open flame to check for gas leaks. Be certain no sparks or open flames are in the area while you check for leaks. Sparks or open flames will result in a fire or explosion, damage to property, serious bodily injury, or death.





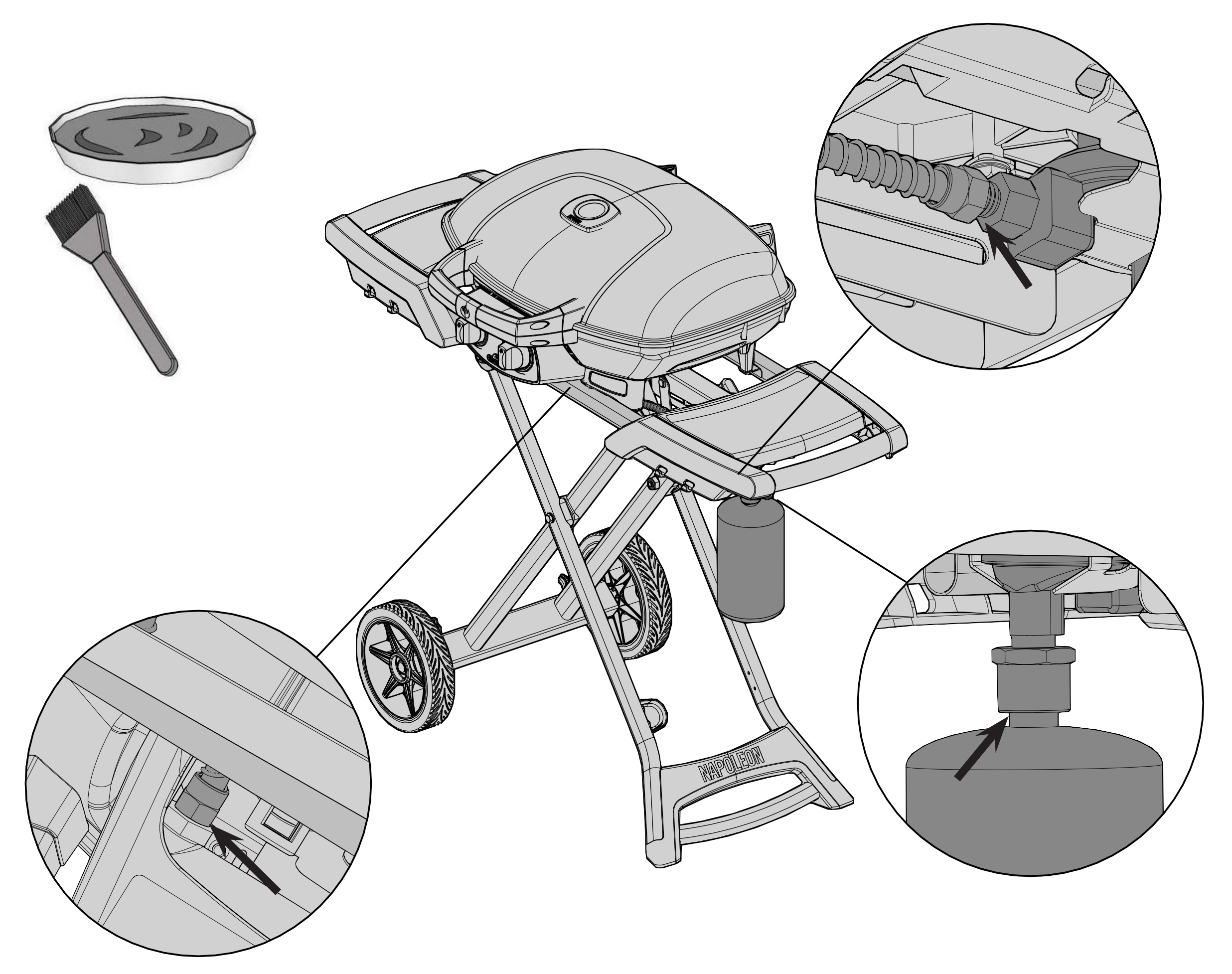


Leak testing: This must be done before initial use, annually, and whenever any gas components are replaced or serviced. Do not smoke while performing this test, and remove all sources of ignition. See Leak Testing Diagram for areas to check. Turn all burner controls to the off position. Turn gas supply valve on.

Brush a half-and-half solution of liquid soap and water onto all joints and connections of the regulator, hose, manifolds and valves.

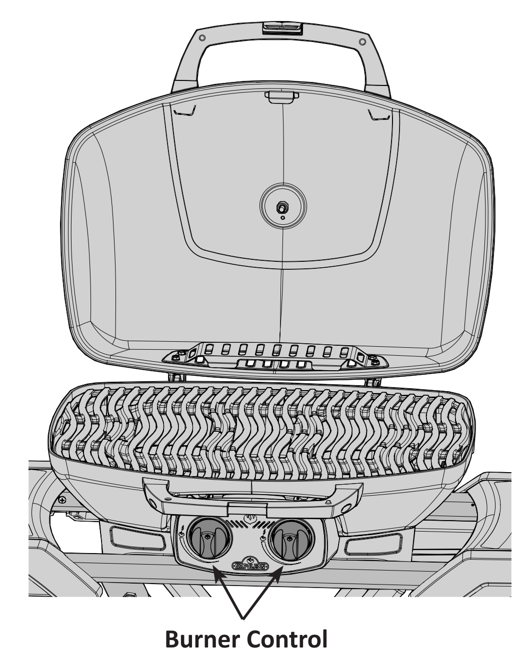
Bubbles will indicate a gas leak. Either tighten the loose joint or have the part replaced with one recommended by the Napoleon Customer Solutions department and have the grill inspected by a certified gas installer.

If the leak cannot be stopped, **immediately shut off the gas supply**, disconnect it, and have the grill inspected by a certified gas installer or dealer. Do not use the grill until the leak has been corrected.



EN

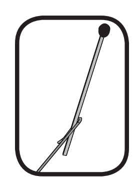
Lighting Instructions





WARNING! **Open lid**

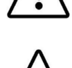
WARNING! **Ensure all burner controls are in the off position. Connect a disposable cylinder or slowly turn on the gas supply valve (large propane cylinder).**

Main Burner Lighting
1. Open grill lid
2. Push and turn any main burner control knob slowly to the 'hi' position. This action will ignite the selected burner.
3. If the burner does not ignite, then immediately turn the control knob back to the 'off' position and repeat step 2 several times.
4. If the burner will not ignite within 5 seconds, turn the control knob to the 'off' position and wait 5 minutes for any excess gas to dissipate, either repeat steps 2 and 3 or light with a match.
 5. If lighting the unit with a match, clip the match into the supplied lighting rod. Hold the lit match down through the grill while turning the corresponding burner valve to high.

Cooking Instructions



WARNING! Do not use this grill under extended awnings. Failure to follow these instructions could result in a fire or personal injury.



DANGER! Do not put this grill in storage or travel mode immediately after use. Allow the grill to cool to the touch before moving or storing. Failure to do so could result in a fire resulting in property damage, personal injury or death.

Initial Lighting: When lit for the first time, the gas grill emits a slight odor. This is a normal temporary condition caused by the "burn-in" of internal paints and lubricants used in the manufacturing process and does not occur again. Simply run the main burners on high for approximately one-half hour.

Main Burner Use: When searing foods, we recommend preheating the grill by operating all main burners in the high position with the lid closed for approximately 10 minutes. Food cooked for short periods of time (fish, vegetables) can be grilled with the lid open. Cooking with the lid closed will ensure higher, more even temperatures that can reduce cooking time and cook meat more evenly. Food that has a cooking time longer than 30 minutes, such as roasts, can be cooked indirectly (with the burner lit opposite to the food placement). When cooking very lean meats, such as chicken breasts or lean pork, the grids can be oiled before pre-heating to reduce sticking. Cooking meat with a high degree of fat content can create flare-ups. Either trim the fat or reduce temperatures to inhibit this. Should a flare-up occur, move food away from the flames and reduce the heat. Leave the lid open. See Your All Season Grill cookbook by Napoleon for more detailed instructions.

Cleaning Instructions



WARNING! Always wear protective gloves and safety glasses when servicing your grill.







WARNING! To avoid the possibility of burns, maintenance should be done only when the grill is cool. Avoid unprotected contact with hot surfaces. Ensure all burners are turned off. Clean grill in an area where cleaning solutions will not harm decks, lawns, or patios. Do not use oven cleaner to clean any part of this gas grill. Do not use a self-cleaning oven to clean cooking grids or any other parts of the gas grill. Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the gas grill components unless cleaned regularly.

Note: Stainless steel tends to oxidize or stain in the presence of chlorides and sulfides, particularly in coastal areas and other harsh environments, such as the warm, highly humid atmosphere around pools and hot tubs. These stains could be perceived as rust, but can be easily removed or prevented. To provide stain prevention and removal, wash all stainless steel surfaces every 3-4 weeks or as often as required with fresh water and/or stainless steel cleaner.

Cast Iron Cooking Grids: The cast iron cooking grids supplied with your new grill offer superior heat retention and distribution. By regularly seasoning your grids you are adding a protective coating, which will aid in resisting corrosion and increase your grids non-stick capabilities.

First Time Use: Wash the cooking grids by hand with mild dish soap and water to remove any residue from the manufacturing process (never wash in a dish washer). Rinse thoroughly with hot water and dry completely with a soft cloth. This is important to avoid moisture from entering the cast iron.

Seasoning: Using a soft cloth, spread VEGETABLE SHORTENING over the entire grid surface ensuring all grooves and corners are covered. Do not use salted fats such as butter or margarine. Pre-heat your grill for 15 minutes, then place the seasoned cooking grids in the grill. Turn the burner control knobs to medium with the lid closed. Allow the cooking grids to heat for approximately one-half hour. Turn all the burners to the "OFF" position and turn the gas off at the source. Let the cooking grids stand until cool. This procedure should be repeated several times throughout the season, although it is not required for daily use (follow daily usage procedure below).

Daily Usage: Before pre-heating, and cleaning with a brass wire grill brush, coat the entire top surface of the cooking grids with VEGETABLE SHORTENING. Pre-heat the grill and then brush away any unwanted residue with a brass wire brush.

Cleaning Inside The Gas Grill : Remove the cooking grids. Use a brass wire brush to clean loose debris from casting sides and underneath the lid. Brush all debris from inside the gas grill into the removable drip pan.

Drip Pan: Accumulated grease is a fire hazard. Clean the drip pan frequently to avoid grease buildup. Grease and excess drippings pass through to the drip pan, located beneath the gas grill and accumulate. To clean, slide the drip pan free of the grill. Never line the drip pan with aluminum foil, sand or any other material as this could prevent the grease from flowing properly. The pan should be scraped out with a putty knife or scraper.



CAUTION! Ensure drip pan is empty and clean before transporting grill in vertical position.

Cleaning The Outer Grill Surface: Do not use abrasive cleaners or steel wool on any painted, porcelain or stainless steel parts of your Napoleon Grill. Doing so will scratch the finish. Exterior grill surfaces should be cleaned with warm soapy water while the metal is still warm to the touch. To clean stainless surfaces, use a stainless steel or a non-abrasive cleaner. Always wipe in the direction of the grain. Over time, stainless steel parts discolor when heated, usually to a golden or brown hue. This discoloration is normal and does not affect the performance of the grill. Porcelain enamel components must be handled with additional care. The baked-on enamel finish is glass-like, and will chip if struck. Touch-up enamel is available from your Napoleon Grill dealer.

Maintenance Instructions

We recommend this gas grill be thoroughly inspected and serviced annually by a qualified service person.

At all times keep the gas grill area free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids. Do not obstruct the flow of ventilation and combustion air.



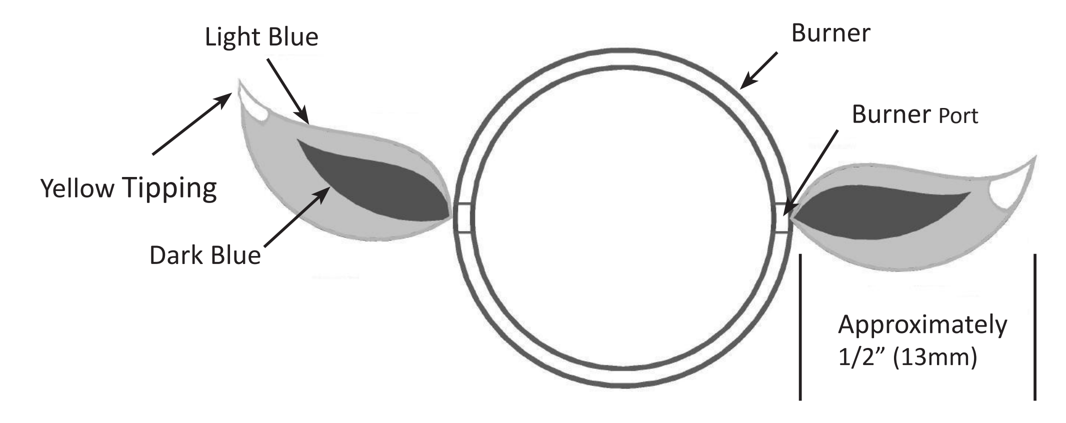


WARNING! Always wear protective gloves and safety glasses when cleaning your grill.

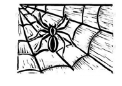




WARNING! Turn off the gas at the source and disconnect the unit before servicing. To avoid the possibility of burns, maintenance should be done only when the grill is cool. A leak test must be performed annually and whenever any component of the gas train is replaced or gas smell is present.



Burner: The burner is made from heavy wall 304 stainless steel, but extreme heat and a corrosive environment can cause surface corrosion to occur. This can be removed with a brass wire brush.



CAUTION! Beware of Spiders.

Spiders and insects are attracted to the smell of propane and natural gas. The burner is equipped with an insect screen on the air shutter, which reduces the likelihood of insects building nests inside the burner but does not entirely eliminate the problem. A nest or web can cause the burner to burn with a soft yellow or orange flame or cause a fire (flashback) at the air shutter underneath the control panel. To clean the inside of the burner, it must be removed from the gas grill: Remove the screw (s) that attach the cross light bracket and the burner to the base. Slide the burner back and upwards to remove. Cleaning: Use a flexible venturi tube brush to clean the inside of the burner. Shake any loose debris from the burner through the gas inlet. Check the burner ports and valve orifices for blockages. Burner ports can close over time due to cooking debris and corrosion; use an opened paperclip to clean them. The ports are easier to clean if the burner is removed from the grill, but it can also be done with the burner installed.

CAUTION! Take care not to enlarge the holes.

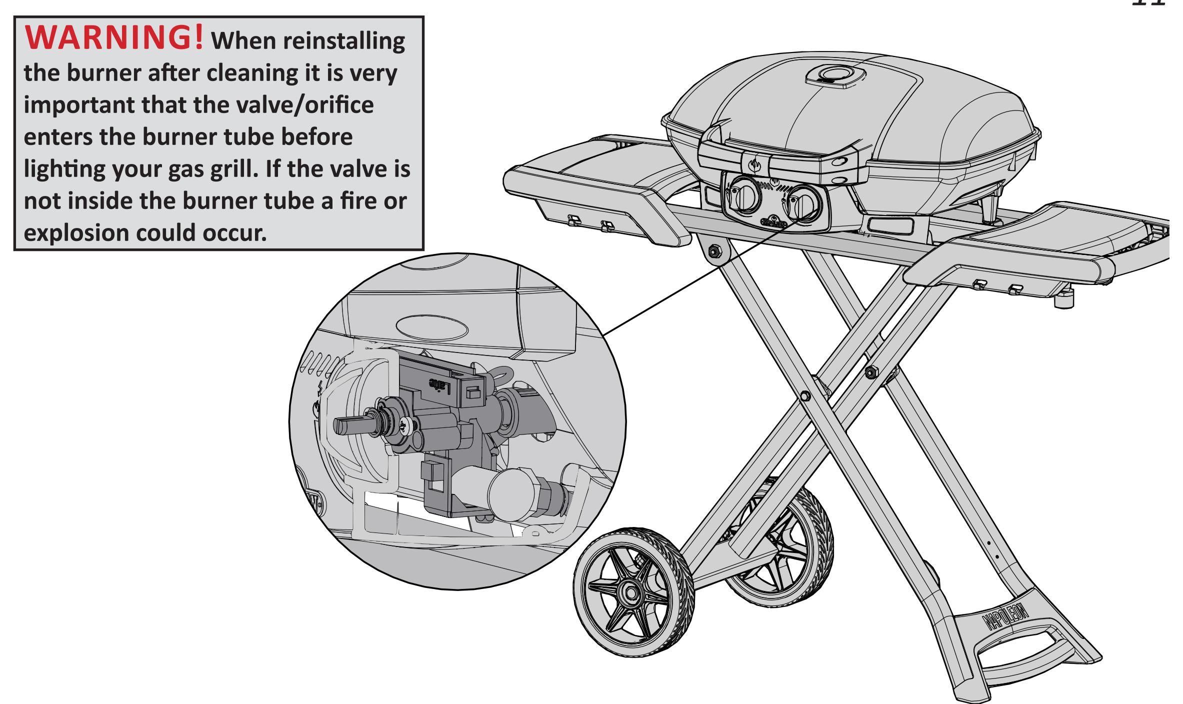
Ensure the insect screen is clean, tight, and free of any lint or other debris.

Reinstallation: Reverse the procedure to reinstall the burner. Check that the valve enters the burner when installing. Replace cross light bracket and tighten screws to complete reinstallation.

EN



WARNING! When reinstalling the burner after cleaning it is very important that the valve/orifice enters the burner tube before lighting your gas grill. If the valve is not inside the burner tube a fire or explosion could occur.





WARNING! Hose (optional): Check for abrasions, melting, cuts, and cracks in the hose. If any of these conditions exist, do not use the gas grill. Have the part replaced by your Napoleon Gas Grill dealer or qualified gas installer.

EN

Troubleshooting

Problem	Possible Causes	Solution
Low heat / Low flame when valve turned to high.	Blockage of gas. Improper preheating. Cylinder freezing up.	Check for spider webs in the burner or orifice. Preheat grill with main burners on high for 5 to 10 minutes. When cooking for long periods of time, or when the cylinder is close to being empty, or low outside air temperatures, 1 lb cylinders do not have enough wetted surface area to allow liquid propane to turn to vapour. Put on a fresh 1 lb cylinder or hook-up to a 20 lb tank.
Excessive flare-ups/ uneven heat.	Improper preheating. Excessive grease and ash build up in drip pan.	Preheat grill with both main burners on high for 5 to 10 minutes. Clean drip pan regularly. Do not line pan with aluminum foil. Refer to cleaning instructions.
Burners burn with yellow flame, accompanied by the smell of gas.	Possible spider web or other debris, or improper air shutter adjustment.	Thoroughly clean burner by removing. See general maintenance instructions. Open air shutter slightly according to combustion air adjustment instructions. (This must be done by a qualified gas installer.)
Flames lift away from burner, accompanied by the smell of gas, and possibly difficulties in lighting.	Improper air shutter adjustment.	Close air shutter slightly according to combustion air adjustment instructions. (This must be done by a qualified gas installer.)
Burner will not light with the igniter, but will light with a match.	Jet-fire outlet is dirty or clogged.	Clean jet-fire outlet with a soft bristle brush.
Humming regulator.	Normal occurrence on hot days.	This is not a defect. It is caused by internal vibrations in the regulator and does not affect the performance or safety of the gas grill. Humming regulators will not be replaced.
"Paint" appears to be peeling inside lid or hood.	Grease build-up on inside surfaces.	This is not a defect. The lid and hood are stainless steel, and will not peel. The peeling is caused by hardened grease, which dries into paint-like shards that flake off. Regular cleaning will prevent this. See cleaning instructions.
Burner output on "high" setting is too low. (Rumbling noise and fluttering blue flame at burner surface.)	Lack of gas. Supply hose is pinched. Dirty or clogged orifice. Spider webs or other matter in venturi tube.	Check gas level in propane cylinder. Reposition supply hose as necessary. Clean burner orifice. Clean out venturi tube.

KEEP YOUR RECEIPT AS PROOF OF PURCHASE TO VALIDATE YOUR WARRANTY.

Ordering Replacement Parts

Warranty Information

MODEL: ______________________________

DATE OF PURCHASE: ______________________________

SERIAL NUMBER: ______________________________

(Record information here for easy reference)

Before contacting the Customer Solutions Department, check the NAC Website for more extensive cleaning, maintenance, troubleshooting and parts replacement instructions at www.napoleongrills.com. Contact the factory directly for replacement parts and warranty claims. Our Customer Solutions Department is available between 9 AM and 5 PM (Eastern Standard Time) at 1-866-820-8686 or fax at 1-705-727-4282. To process a claim, we must be provided with the following information:

1. Model and serial number of the unit.
2. Part number and description.
3. A concise description of the problem (‘broken’ is not sufficient).
4. Proof of purchase (photocopy of the invoice).

In some cases the Customer Solutions Representative could request to have the parts returned to the factory for inspection before providing replacement parts. These parts must be shipped prepaid to the attention of the Customer Solutions Department with the following information enclosed:

1. Model and serial number of the unit.
2. A concise description of the problem (‘broken’ is not sufficient).
3. Proof of purchase (photocopy of the invoice).
4. Return Authorization Number - provided by the Customer Solutions Representative.

Before contacting Customer Solutions Representative, please note that the following items are not covered by the warranty:

- Costs for transportation, brokerage or export duties.
- Labor costs for removal and reinstallation.
- Costs for service calls to diagnose problems.
- Discoloration of stainless steel parts.
- Part failure due to lack of cleaning and maintenance, or use of improper cleaners (oven cleaner).

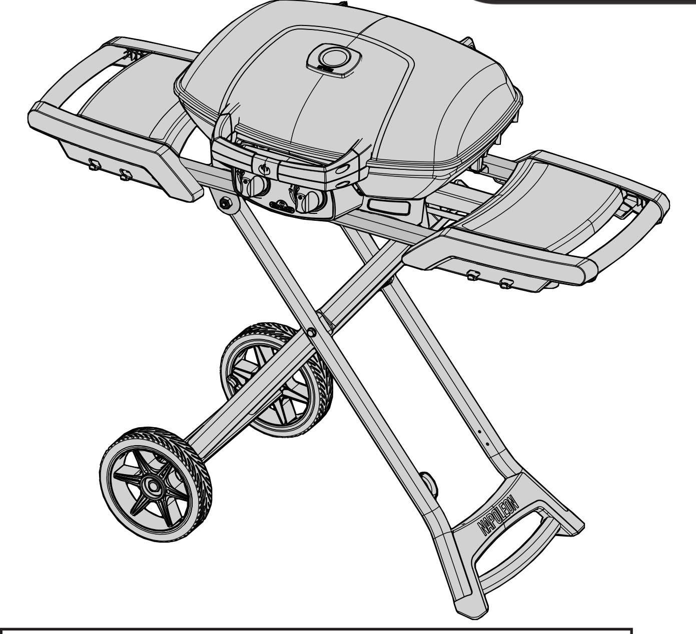
Notes

Ce gril doit être utilisé uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et ne doit jamais être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage, un gazebo, une véranda avec paramoustique, ou de tout autre endroit fermé.





FR





TQ285X

 **DANGER**

SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- **Fermez l'alimentation en gaz à l'appareil.**
- **Éteignez toute flamme nue.**
- **Ouvrez le couvercle.**
- **Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service des incendies.**

AVERTISSEMENT! Le non respect des instructions suivantes peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort résultant d'un incendie ou d'une explosion.

 **AVERTISSEMENT**

Ne tentez pas d'allumer cet appareil avant d'avoir lu la section "INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE" de ce manuel.

Pour votre sécurité n'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou autres liquides et vapeurs inflammables à proximité de cet ou tout autre appareil. Une bonbonne de propane de propane non branchée ne devrait pas être entreposée à proximité de cet ou de tout autre appareil. Si ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un feu ou une explosion pourraient s'ensuivre, causant des dommages à la propriété, des blessures corporelles ou des pertes de vie.

Les adultes et particulièrement les enfants doivent être sensibilisés aux risques que représentent les surfaces exposées à des températures élevées. Surveillez les jeunes enfants lorsqu'ils sont près du gril.

Note à l'installateur : Laissez ces instructions au propriétaire du gril pour consultation ultérieure.

Napoleon Group of Companies
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8
Phone: 1-705-726-4278 Fax: (705)-727-4282
www.napoleongrills.com
Customer Solutions: 1-866-820-8686 or grills@napoleonproducts.com





N415-0340 APR 21.15

FR

MERCI D'AVOIR CHOISI NAPOLÉON

Les produits NAPOLÉON sont conçus avec des composants et des matériaux de qualité supérieure, assemblés par des artisans qualifiés qui sont fiers de leur travail. Ce gril a été soigneusement inspecté par un technicien qualifié avant d'être emballé et expédié pour garantir que vous, le client, recevez le produit de qualité dont vous vous attendez de NAPOLÉON.

Chez Napoléon, notre priorité c'est vous, cher client. Notre objectif est de vous fournir les outils nécessaires pour rendre inoubliable cette expérience de cuisson sur le gril. Ce manuel vous est fourni pour vous aider lors de l'assemblage, l'installation et l'entretien de votre nouveau gril. Il est important de lire et de comprendre ce manuel en entier avant d'utiliser votre nouveau gril afin de vous assurer de bien comprendre toutes les consignes de sécurité et toutes les caractéristiques de votre gril. En suivant attentivement les instructions de ce manuel, vous profiterez de votre gril pendant de nombreuses années, et ce, sans tracas. Si nous ne répondons pas à vos attentes pour quelque raison que ce soit, veuillez contacter notre département du service aux consommateurs au 1-866-820-8686 entre 9 h et 17 h (heure normale de l'Est) ou visitez notre site Web.

10 YEAR | ANS
LIMITED WARRANTY
GARANTIE LIMITÉE

Garantie Limitée du Président des grils à gaz Napoléon

NAPOLÉON garantit que les composants de votre nouveau produit NAPOLÉON seront exempts de défauts de matériau ou de fabrication à compter de la date de l'achat, et ce, pour la durée suivante :

Assemblage de couvercle	5 ans [plus 5]
Base en fonte	5 ans [plus 5]
Brûleurs tubulaires en acier inoxydable	5 ans [plus 5]
Grilles de cuisson en fonte émaillée	5 ans [plus5]
Composants de plastique	5 ans
Tous autres composants	2 ans

[plus5] indique une période de garantie prolongée de cinq ans durant laquelle la pièce de rechange sera offerte au client à la moitié du prix de détail courant.

Conditions et limitations

NAPOLÉON garantit ses produits contre les défauts de fabrication à l'acheteur d'origine seulement, à condition que l'achat ait été fait par l'entremise d'un détaillant NAPOLÉON autorisé et sous réserve des conditions et limitations suivantes :

Cette garantie du fabricant n'est pas transférable et ne peut être prolongée ou étendue par aucun de nos représentants, quelle qu'en soit la raison.

Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par un mauvais usage, un manque d'entretien, des feux de graisse, un environnement inadéquat, un accident, des altérations, des abus ou de la négligence, et l'installation de pièces d'autres fabricants annulera cette garantie. La décoloration des composants de plastique causée par des produits d'entretien chimiques ou l'exposition aux rayons UV n'est pas couverte par cette garantie.

Cette garantie limitée ne couvre pas non plus les égratignures, les bossellements, les surfaces peintes ou plaqué, la corrosion ou la décoloration causés par la chaleur ou les produits d'entretien chimiques et abrasifs ni l'écaillage des pièces en porcelaine émaillée.

Dans le cas d'une détérioration des composants causant un mauvais fonctionnement de l'appareil (perforation par la rouille ou la surchauffe) pendant la période couverte par la garantie, les pièces de rechange seront fournies par Napoléon.

Après la première année, concernant cette Garantie Limitée du Président, NAPOLÉON peut, à sa discrétion, se libérer entièrement de toute obligation en ce qui concerne cette garantie en remboursant à l'acheteur d'origine le prix de gros de toute pièce garantie qui est défectueuse.

NAPOLÉON ne sera pas responsable de l'installation, de la main-d'oeuvre ou autres coûts et dépenses relatifs à la réinstallation d'une pièce garantie et de telles dépenses ne sont pas couvertes par cette garantie.

Nonobstant toutes les dispositions contenues dans la Garantie Limitée du Président, la responsabilité de NAPOLÉON sous cette garantie est définie comme ci-dessus et elle ne s'étendra à aucun dommage accidentel, consécutif ou indirect.

Cette garantie définit l'obligation et la responsabilité de NAPOLÉON en ce qui concerne le gril à gaz NAPOLÉON. Toute autre garantie énoncée ou implicite concernant ce produit, ses composants ou accessoires est exclue.

NAPOLÉON n'endosse ni n'autorise aucun tiers à assumer en son nom, toute autre responsabilité concernant la vente de ce produit.

NAPOLÉON ne sera pas responsable d'une surchauffe ou d'une extinction causée par des conditions environnementales telles que des vents forts ou une ventilation inadéquate.

Tous dommages causés au gril à gaz par les intempéries, la grêle, un usage abusif ou l'utilisation de produits d'entretien chimiques ou abrasifs ne seront pas la responsabilité de NAPOLÉON.

NAPOLÉON se réserve le droit de demander à son représentant d'inspecter tout produit ou pièce avant d'honorer toute réclamation.

La facture ou une copie sera requise ainsi que le numéro de série et le numéro de modèle lors d'une réclamation auprès de NAPOLÉON.

NAPOLÉON n'assumera aucuns frais de transport, de main-d'oeuvre ou taxes d'exportation.



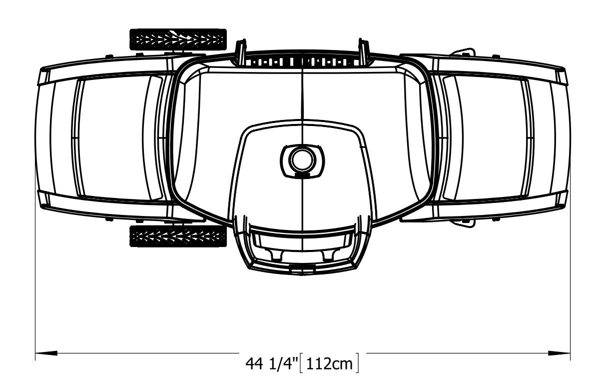
- **Cette notice contient des renseignements importants permettant un assemblage adéquat et à une utilisation sécuritaire de l'appareil.**
- **Lire et suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions avant l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.**
- **Suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions lors de l'utilisation de l'appareil.**

Pratiques Sécuritaires D'utilisation

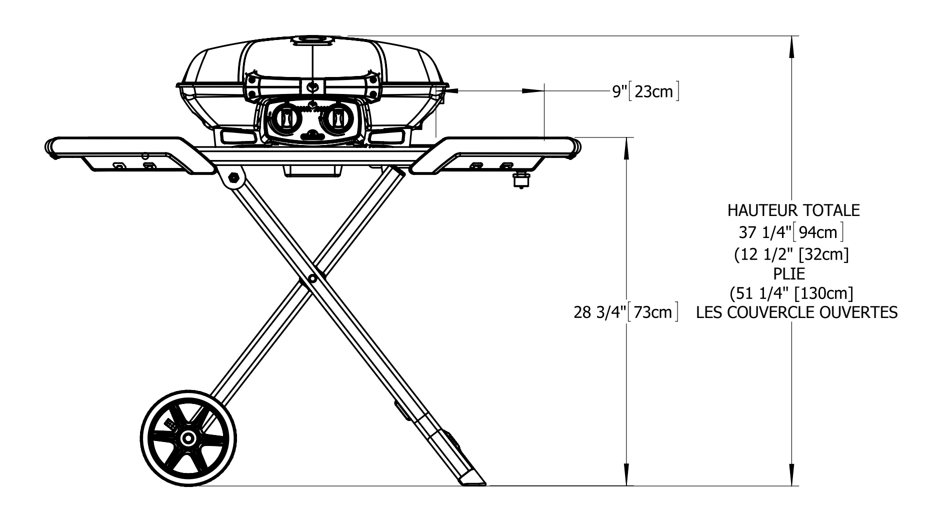
- Ce gril à gaz doit être assemblé conformément aux instructions du manuel. Si le gril a été assemblé en magasin, vous devez réviser les instructions d'assemblage afin de confirmer que le gril ait été assemblé correctement et aussi pour effectuer un test de détection de fuite avant d'utiliser le gril.
- Lire le manuel d'instructions en entier avant d'utiliser le gril.
- Ce gril doit être utilisé uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et ne doit jamais être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage, un gazebo, une véranda avec paramoustique, ou de tout autre endroit fermé.
- Ne pas utiliser cet appareil sous un auvent. Le non respect de cette mesure de sécurité pourrait entraîner un incendie ou de blessures.
- Ce gril à gaz n'est pas conçu pour être installé dans ou sur des véhicules récréatifs et/ou des bateaux.
- Ce gril à gaz est conçu pour fonctionner avec le propane seulement.
- N'installez pas le gril dans un endroit venteux. Les vents forts nuiront à la performance de cuisson de votre gril.
- Ce gril ne devra être modifié en aucun cas.
- Ne pas fonctionnez le gril sous une construction combustible non protégée.Respecter les dégagements recommandés aux matériaux combustibles 18" (457mm) à l'arrière du gril et 18" (457mm) sur les côtés). Un dégagement plus grand est recommandé à proximité d'un recouvrement de vinyle ou d'une surface vitrée.
- Le tuyau d'alimentation en gaz (optionnel) doit être installé de façon à ce qu'il n'entre pas en contact avec les surfaces chaudes du gril lors du fonctionnement ou lors de l'entreposage et des déplacements.
- Le cylindre de propane doit être débranché lorsque le gril à gaz n'est pas utilisé.
- Lorsque la bonbonne de propane n'est pas débranchée du gril, la bonbonne et le gril doivent être entreposés à l'extérieur, dans un endroit bien aéré.
- Lorsque le gril doit être entreposé à l'intérieur, la bonbonne de propane doit être débranchée du gril et entreposée à l'extérieur dans un endroit bien aéré, hors de la portée des enfants. Les bonbonnes de propane ne doivent en aucun temps être entreposées à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre endroit fermé.
- Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant chaque utilisation. S'il montre des signes de fendillement excessif, d'usure ou s'il est coupé, il doit être remplacé régulateur de pression et le tuyau par un ensemble de rechange spécifié par le fabricant avant d'utiliser le gril.
- Ne pas passer le tuyau d'alimentation optionnel sous le tiroir d'égouttement - le dégagement requis entre le tuyau et le fond de la cuve doit être maintenu.
- Faire un test de détection de fuites avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée.
- Suivre les instructions d'allumage à la lettre lorsque vous utilisez votre gril.
- Ne pas allumer les brûleurs avec le couvercle fermé.
- La consommation d'alcool, de médicaments avec ou sans ordonnance peuvent affecter les capacités du consommateur à assembler adéquatement le gril ou de l'utiliser de façon sécuritaire.
- Ne pas laisser le gril sans surveillance lorsqu'il est allumé. En tout temps, gardez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil.
- Ne pas déplacer le gril pendant qu'il fonctionne ou qu'il est chaud.
- Gardez les cordons électriques et les tuyaux d'alimentation en gaz éloignés des surfaces chauffantes.
- Nettoyer le tiroir d'égouttement régulièrement pour éviter les feux de graisse.
- Ne pas utiliser d'eau, de bière ou autre liquide pour contrôler les poussées de flamme.
- N'utilisez pas un pulvérisateur pour nettoyer l'appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial.
- Ce gril à gaz n'est pas conçu et ne doit jamais être utilisé comme appareil de chauffage.

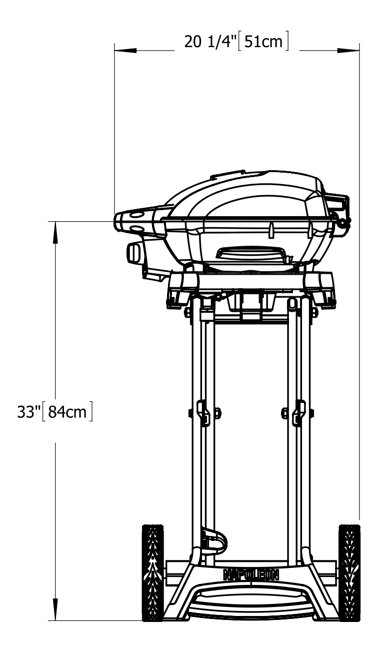
DIMENSIONS

FR



DIMENSIONS GRILLE:14½ in X 20⅛ in (IRRÉGULIER)= 285 in^2 37 cm X 54 cm (IRRÉGULIER) = 1840 cm^2
TOUS LES DIMENSIONS SONT APPROXIMATIVES





Manipuler Avec Soin



ATTENTION! Manipulez ou transportez votre gril avec soin afin de prévenir tout dommage et désalignement des composantes internes. Malgré que le gril a été conçu pour avoir une certaine mobilité, toute manipulation brusque ou de l'abus causeront des dommages aux composantes internes, nuisant ainsi au bon fonctionnement de votre gril.

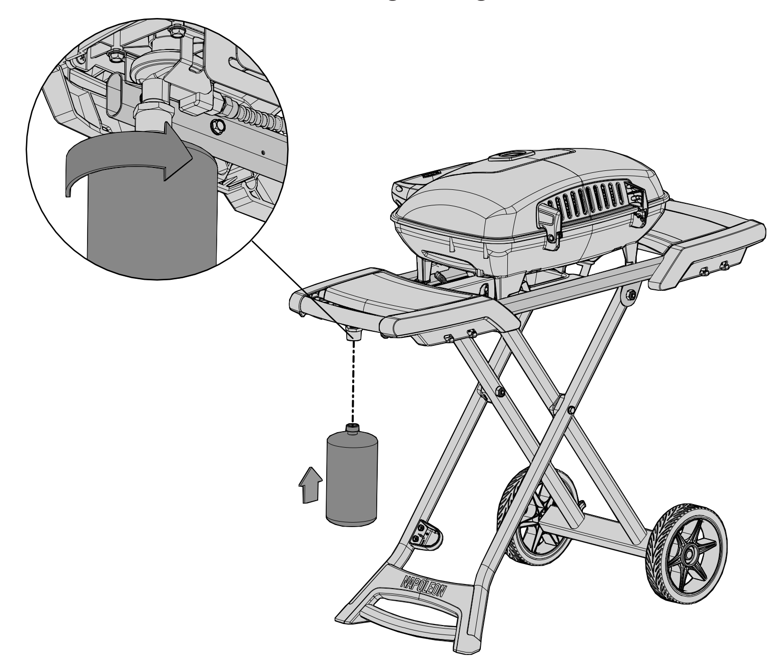
FR

Information Générale

Ce gril à gaz est certifié selon les normes Nationales Canadiennes et Américaines, CSA 1.6b - 2012 et ANSI Z21.58b - 2012 pour les grils à gaz extérieurs, son installation devrait être conforme aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, installez selon les normes courantes CAN/CSA-B149.1 du code d'installation de Propane au Canada ou selon les normes ANSI Z223.1/NFPA 54 et ANSI/NFPA 58 du "National Fuel Gas" aux États-Unis.

Utilisez uniquement le régulateur de pression fourni avec ce gril. Les régulateurs de pression de rechange doivent être ceux recommandés ou fournis par le fabricant. Le régulateur fournit une pression de 11 pouces de colonne d'eau au gril et possède un raccord femelle de type CGA#600.

Cylindre Installation: Les bonbonnes jetables de 1 lb (.454kg) destinées pour cet appareil doivent être munis d'un raccord mâle de type CGA #600. Cette bonbonne possède un raccord qui empêche l'écoulement du gaz jusqu'à ce qu'un joint étanche soit obtenu. Pour installer la bonbonne, vissez-la simplement dans le régulateur - serrez à la main. Le cylindre doit être en position verticale et suspendu au régulateur lorsque le gril fonctionne. Ceci empêchera le propane liquide d'entrer dans le régulateur, ce qui pourrait causer une surchauffe et endommager le régulateur.

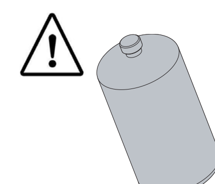




AVERTISSEMENT! N'utilisez que des bonbonnes de propane.



AVERTISSEMENT! Assurez-vous de ne pas fausser le filetage lorsque vous installez le cylindre. N'utilisez pas d'outil pour serrer le cylindre.



AVERTISSEMENT! Le bouchon devrait être mis en place lorsque le cylindre n'est pas utilisé afind'empêcher la saleté et les débris de pénétrer à l'intérieur.

AVERTISSEMENT! Lisez les instructions sur le cylindre de propane avant d'utiliser. Un réservoirbosselé ou rouillé peut être dangereux. Jetez le cylindre si vous apercevez des particules derouille ou des débris dans la zone de connexion du cylindre de propane.

Instructions pour le tuyaux d'alimentation optionnel : Un tuyau optionnel est disponible chez votre détaillant Napoléon qui permet de brancher le gril à une bonbonne de 20 lb (9,1 kg).



AVERTISSEMENT! Si ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un incendie pourrait s'ensuivre, causant des blessures graves ou la mort.



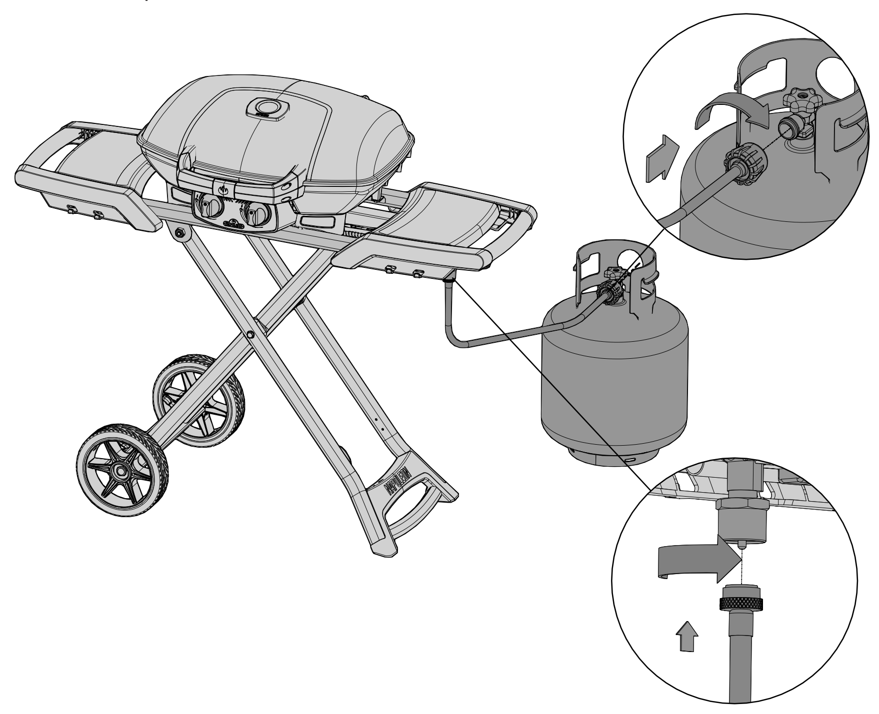
AVERTISSEMENT! Ne rangez pas de cylindre de propane de rechange sur la tablette sous le gril.

FR

Si le gril est alimenté en propane à partir d'un cylindre portatif, vous devez utiliser un régulateur recommandé par le fabricant. Le régulateur doit fournir une pression de 11 pouces de colonne d'eau (0,39 lb/po²) au gril et posséder un raccord de type QCC1. Les cylindres utilisés avec ce gril doivent être munis d'une soupape QCC1. Un cylindre QCC1 possède un raccord qui empêche l'écoulement du gaz jusqu'à ce qu'un joint étanche soit obtenu. Il est aussi équipé d'un dispositif de contrôle d'écoulement du gaz. Afin d'obtenir un débit maximal de gaz, les soupapes du gril doivent être fermées lorsque vous ouvrez la soupape du cylindre.

Un cylindre bosselé ou rouillé peut être dangereux et devrait être vérifié par votre fournisseur de propane. N'utilisez jamais un cylindre avec une soupape endommagée. Utilisez uniquement un cylindre de propane fabriqué et étiqueté selon la Norme nationale du Canada CAN/CSA-b339, «Bouteilles et tubes utilisés pour le transport des marchandises dangereuses»; et selon la norme de la Commission canadienne des Transports, s'il y a lieu, ou selon la norme du "US Department of Transportation (DOT)". Les modèles avec chariot ont été conçus pour être utilisés avec un cylindre de propane de 20 livres (9,1 kg) uniquement (non fourni).

Le cylindre de propane doit être équipé d'un système de raccordement compatible avec le raccord des appareils de cuisson extérieurs. Le cylindre de propane doit être équipé d'une soupape d'arrêt se raccordant à une soupape de type QCC1. Une valve de sécurité doit être branchée directement sur le cylindre. Le système d'alimentation du cylindre doit être installé de manière à permettre l'évacuation des vapeurs et doit avoir un collet pour protéger la soupape du cylindre. Le cylindre doit être muni d'un dispositif de détection de trop-plein. Ne rangez pas de cylindre de propane de rechange sous cet appareil ou à proximité. Ne remplissez jamais le cylindre à plus de 80 pour cent de sa pleine capacité. Si les consignes ci-dessus ne sont pas suivies à la lettre, un feu pourrait s'ensuivre, causant des blessures corporelles ou des pertes de vie.





AVERTISSEMENT! Placez le tuyau hors des endroits où il risque d'être endommagé de façon accidentelle et hors des voies de passage pour éviter que les gens trébuchent. Ne pas renverser ou d'un cylindre d'alimentation déplacer propane.

Proposition 65 de la Californie : La combustion de gaz crée des sous-produits, parmi lesquels certains se retrouvent sur la liste de substances connues par l'état de Californie comme causant le cancer ou autres dangers pour la reproduction. Lorsque vous cuisinez avec le gaz, assurez-vous de toujours avoir une ventilation adéquate afin de minimiser l'exposition à ces substances.

Test De Détection De Fuites



AVERTISSEMENT! Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée.



AVERTISSEMENT! N'utilisez pas une flamme nue pour vérifier pour des fuites de gaz. Assurez-vous qu'il n'y ait aucune étincelle ni flamme nue à proximité de l'endroit à vérifier. Les étincelles ou les flammes nues provoqueront un feu ou une explosion, causant des dommages matériels, des blessures graves ou des pertes de vie.



Test De Fuites: Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée. Ne fumez pas et enlevez toutes sources d'allumage lorsque vous faites ce test. Consultez le schéma de test de fuites pour voir les endroits à tester.



1 - Fermez tous les boutons des brûleurs. Ouvrez la soupape de la bonbonne.

2 - Appliquez une solution de deux parts égales de savon liquide et d'eau sur tous les joints du régulateur, le tuyau et ses raccords.

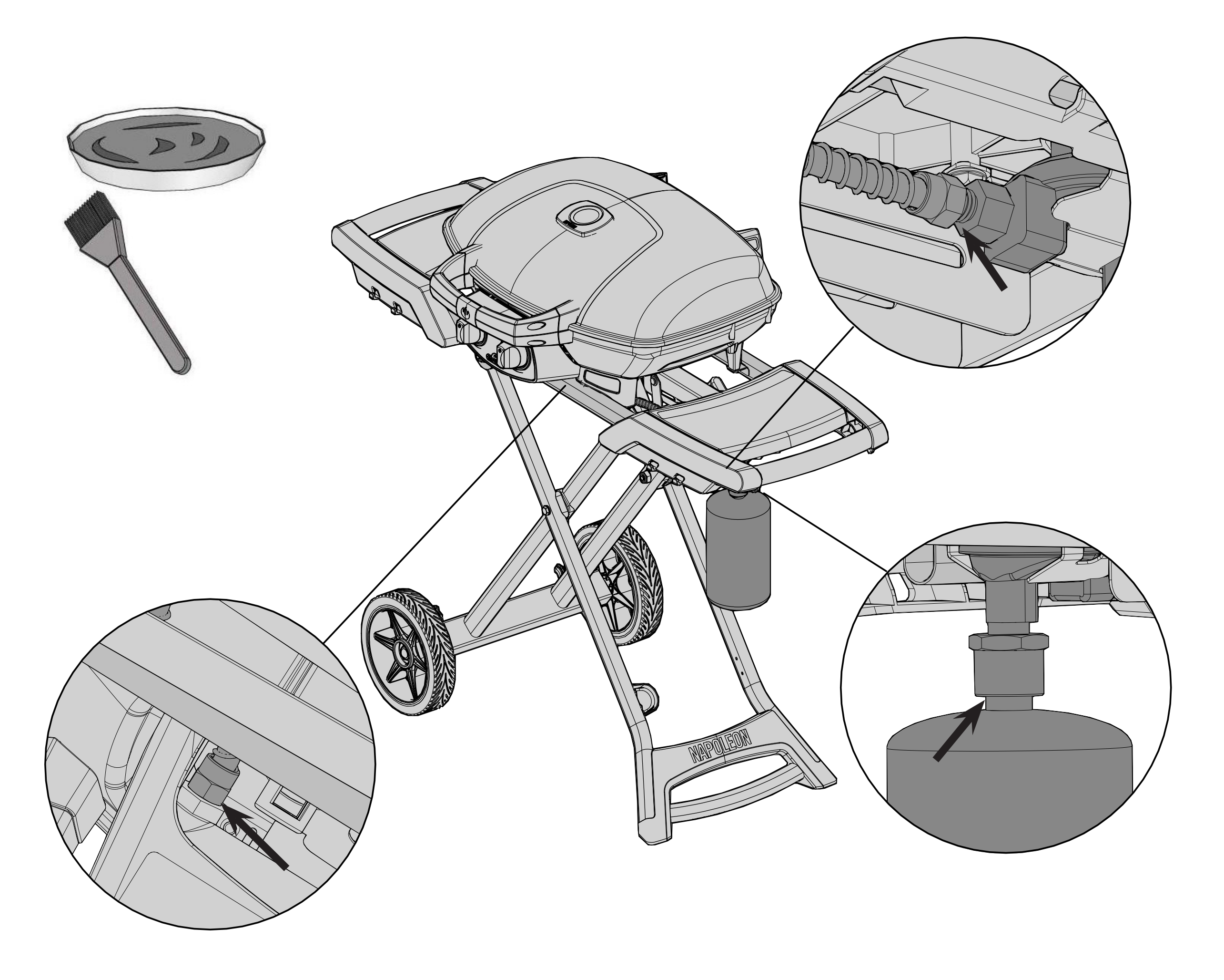


3 - Des bulles indiqueront une fuite de gaz. Resserrez le joint ou remplacez la pièce avec une autre recommandée par le détaillant.



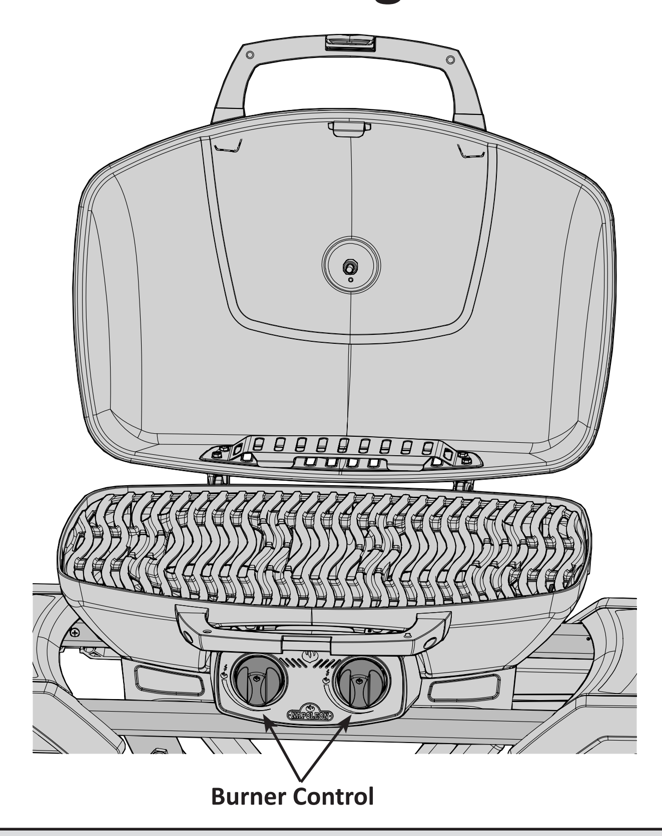
4 - Si la fuite ne peut être réparée, fermez l'alimentation de gaz à la bonbonne, enlevez-la et faites inspecter votre gril par votre fournisseur de gaz ou détaillant. N'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce que la fuite soit réparée.

5 - Fermez la soupape de la bonbonne.



Instruction D’allumage

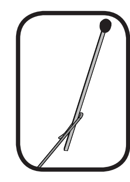
FR





AVERTISSEMENT! Ouvrez le couvercle.

AVERTISSEMENT! Fermez tous les boutons de contrôle des brûleurs fermez. Branchez un cylindre jetable ou ouvrez lentement la soupape d’alimentation en gaz (grand cylindre de propane).

Allumage du brûleur principal
1. Ouvrez le couvercle.
2. Appuyez et tournez lentement un des boutons de contrôle des brûleurs principaux à « hi ». Ceci allumera le brûleur sélectionné.
3. Si le brûleur ne s’allume pas, tournez immédiatement le bouton de contrôle à « off » puis répétez l’étape 2 à plusieurs reprises.
4. Si le brûleur ne s’allume pas en moins de 5 secondes, tournez le bouton de contrôle à « off » et attendez 5 minutes pour permettre au surplus de gaz de se dissiper. Répétez les étapes 2 et 3 ou allumez avec allumette.
 5. Si vous allumez l’appareil avec une allumette, fixez-la dans la tige d’allumage fournie. Tenez l’allumette allumée et abaissez-la dans le gril jusqu’en de brûleur et tournez la soupape du brûleur correspondant à “HIGH”.

Instructions D’opération



AVERTISSEMENT! Ne pas utiliser cet appareil sous un auvent. Le non respect de cette mesure de sécurité pourrait entraîner un incendie ou de blessures.



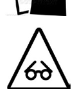
DANGER! Attendre que le gril soit froid avant de le ranger. Le non respect de cette mesure de sécurité pourrait entraîner un incendie causant des dommages ã la propriété, des blessures ou la mort.

FR

Éclairage initial: Lorsqu’il est allumé pour la première fois, le gril dégagera une légère odeur. Ceci est un phénomène normal et temporaire causé par l’évaporation des peintures et lubrifiants internes utilisés dans le processus de fabrication et ne se reproduira plus. Allumez simplement les brûleurs de cuve à “high” pendant une demi-heure.

Utilisation Du Brûleur: Avant de cuire les aliments il est recommandé de préchauffer le gril à “high” avec le couvercle fermé pendant environ 10 minutes. Les aliments à cuisson courte (poisson, légumes) peuvent être grillés avec le couvercle ouvert. Une cuisson avec le couvercle fermé procurera des températures plus élevées et plus constantes qui réduiront la période de cuisson et cuiront la viande de façon plus égale. Les aliments qui requièrent un temps de cuisson de plus de 30 minutes, tels que les rôtis, peuvent être cuits en utilisant la méthode indirecte (avec le brûleur allumé du côté opposé à l’emplacement de la viande). Lorsque vous faites cuire des viandes très maigres, comme une poitrine de poulet ou du porc maigre, il est à conseiller de huiler les grilles de cuisson avant le préchauffage ce qui aura pour effet d’empêcher la viande de trop coller aux grilles. Le fait de cuire de la viande avec beaucoup de gras, peut causer des flambées soudaines. Il suffit alors d’enlever le gras avant la cuisson ou de réduire la température pour remédier à ce problème. En cas de flambées, éloignez les aliments de la flamme et réduisez la température. Gardez le couvercle ouvert. Pour des instructions plus détaillées, veuillez consulter le “Livre de recettes toutes saisons” de NAPOLEON.

Nettoyage



AVERTISSEMENT! Portez toujours des gants protecteurs et des lunettes de sécurité lorsque vous l'entretien votre gril.





AVERTISSEMENT! Assurez-vous que les brûleurs sont éteints avant de nettoyer. Éviter tout contact avec les surfaces chaudes. Nettoyez votre gril dans un endroit où les produits de nettoyage n’endommageront pas votre patio, terrain ou terrasse. N’utilisez pas de produit de nettoyage à fourneau pour nettoyer votre gril. La sauce BBQ et le sel sont très corrosifs et causeront une détérioration très rapide de votre gril à moins que vous ne fassiez un nettoyage régulier.

Note : L’acier inoxydable a tendance à s’oxyder ou à tacher en présence de chlorures et de sulfures que l’on retrouve particulièrement dans les zones côtières ainsi que dans les environnements chauds et humides tels que les piscines et les spas. Ces taches peuvent être prises pour de la rouille mais il peuvent être facilement enlevées et même évitées. Afin de prévenir les taches, nettoyez toutes les surfaces en acier inoxydable à toutes les trois à quatre semaines ou au besoin avec de l’eau douce et un nettoyant à acier inoxydable.

Grilles de cuisson en fonte : Les grilles de cuisson en fonte incluses avec votre nouveau gril offrent une rétention et une distribution supérieures de la chaleur. En huilant vos grilles de cuisson, vous vous trouvez à ajouter une couche de protection qui aidera les grilles à mieux résister contre la corrosion et à augmenter les caractéristiques antiadhésives.

Première utilisation : Nettoyez les grilles de cuisson à la main avec un savon à vaisselle doux et de l’eau afin d’enlever tout résidu provenant du procédé de fabrication (ne jamais laver au lave-vaisselle). Rincez bien avec de l’eau chaude et séchez complètement avec un linge doux. Ceci est important pour éviter que de l’humidité pénètre la fonte.

Entretien : À l’aide d’un linge doux, appliquez une couche de SHORTENING VÉGÉTAL sur toute la surface de la grille en vous assurant de couvrir toutes les encoches et les coins. N’utilisez pas de corps gras salés comme du beurre ou de la margarine. Préchauffez votre gril pendant 15 minutes, puis placez les grilles de cuisson dans le gril. Tournez les boutons de commande à feu moyen puis fermez le couvercle. Laissez les grilles de cuisson chauffer environ une demi-heure. Éteignez le brûleur et fermez l’alimentation en gaz à la source. Laissez refroidir les grilles de cuisson. Cette procédure devrait être répétée plusieurs fois durant la saison, bien qu’elle ne soit pas requise à chaque utilisation du gril (suivez la procédure d’utilisation quotidienne ci-dessous).

Utilisation quotidienne : Avant de préchauffer et de nettoyer avec une brosse en laiton, appliquez une couche de SHORTENING VÉGÉTAL sur toute la surface des grilles. Préchauffez le gril et enlevez tous les résidus avec une brosse en laiton.

FR

Nettoyage De L'intérieur Du Gril: Enlevez les grilles de cuisson. Utilisez une brosse en laiton pour enlever les débris non-incrustés sur les côtés de la cuve et à l'intérieur du couvercle. Nettoyez tous les débris qui se trouvent à l'intérieur du gril en les faisant tomber dans le tiroir d'égouttement.

Nettoyage Du Tiroir D'égouttement : Sortez le tiroir d'égouttement pour en faciliter le nettoyage. Il devrait être nettoyé fréquemment afin d'éviter une accumulation de graisse. La graisse et les jus de cuisson s'accumulent dans le tiroir d'égouttement qui se trouve sous le gril. L'accumulation de graisse peut créer un risque de feu. Ne tapissez jamais votre tiroir d'égouttement avec du papier d'aluminium car ceci aurait pour effet de nuire à l'approvisionnement en air nécessaire au bon fonctionnement du brûleur. Le tiroir d'égouttement devrait être gratté à l'aide d'un couteau à mastic ou d'un grattoir.



ATTENTION! Assurez-vous que le plateau d'égouttement est vide et nettoyé avant de transporter le gril à la verticale.

Nettoyage De L'extérieur Du Gril: N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer les pièces peintes, de fini porcelaine ou en acier inoxydable. Les éléments en porcelaine émaillée doivent être manipulés avec soin. Le fini émaillée étant cuit il devient comme du verre; il s'ébrèchera au moindre choc. Vous pouvez vous procurer de la peinture émaillée pour les retouches chez votre détaillant NAPOLEON. Utilisez une solution d'eau savonneuse chaude pour nettoyer l'extérieur du gril pendant qu'il est encore tiède au toucher. Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable utilisez un produit de nettoyage à acier inoxydable ou un produit de nettoyage tout usage sans abrasif. Frottez toujours dans le sens du grain. N'utilisez pas de laine d'acier car elle égratignerait le fini. Les pièces en acier inoxydable vont décolorer sous l'effet de la chaleur pour habituellement prendre une couleur dorée ou brune. Cette décoloration est normale et n'affectera pas la performance du gril.

Instructions D'entretien

Nous vous conseillons de faire inspecter ce gril à gaz annuellement par un technicien de service qualifié.

L'emplacement du gril à gaz doit être gardé libre de tous matériaux combustibles, essence ou autres liquides et vapeurs inflammables en tout temps. Les apports d'air comburant et d'air de ventilation ne doivent pas être obstrués.



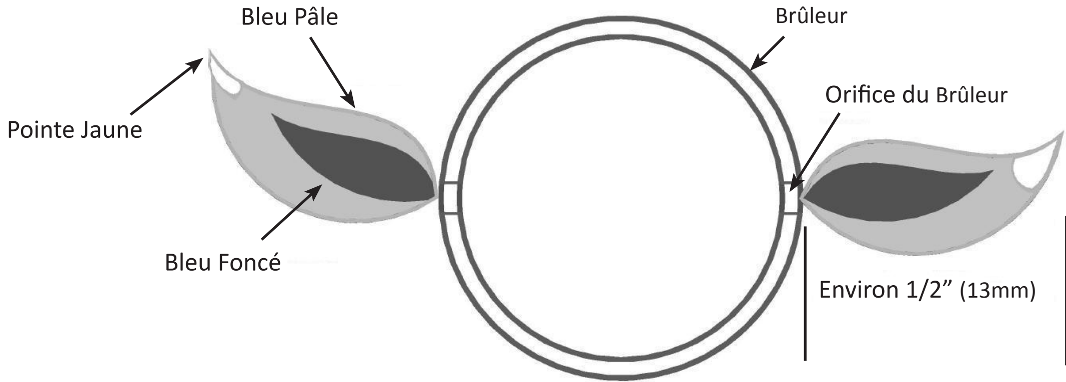


AVERTISSEMENT! Portez toujours des gants protecteurs et des lunettes de sécurité lorsque vous nettoyez votre gril.





AVERTISSEMENT! Fermez le gaz à la source et débranchez l'appareil avant l'entretien. L'entretien devrait être effectué seulement lorsque le gril est froid pour éviter toutes possibilités de brûlure. Un test de détection de fuites devrait être effectué annuellement ou à chaque fois qu'une composante de gaz est remplacée.



Brûleur : Le brûleur est fabriqué à partir d'acier inoxydable 304 de gros calibre, mais la chaleur extrême et un environnement corrosif peuvent provoquer de la corrosion de surface. Cette corrosion peut être enlevée avec une brosse en laiton.



ATTENTION! Méfiez-vous des araignées.

Les araignées et les insectes sont attirés par l'odeur du propane et du gaz naturel. Le brûleur est équipé d'un grillage sur le volet d'air, ce qui réduit la probabilité que des insectes se construisent des nids dans le brûleur, mais n'élimine pas complètement le problème. La présence d'un nid ou d'une toile d'araignée

dans le brûleur produira une flamme jaune pâle ou orangée ou causera un feu (retour de flamme) au niveau du volet d'air sous le panneau de commande. Pour nettoyer l'intérieur du brûleur, retirez-le du gril à gaz : Enlevez la(les) vis servant à fixer le support du pont d'allumage et le brûleur à la base. Glissez le brûleur vers l'arrière et vers le haut pour le retirer. Nettoyage : Utilisez une brosse à venturi flexible pour nettoyer l'intérieur du brûleur. Secouez tous les débris hors du brûleur en les faisant sortir par l'ouverture de l'arrivée du gaz. Vérifiez si les orifices du brûleur et les orifices des soupapes sont obstrués. Les orifices des brûleurs peuvent s'obstruer au fil du temps en raison des débris et de la corrosion; utilisez un trombone déplié pour les nettoyer. Les orifices sont plus faciles à nettoyer si le brûleur est retiré de l'appareil, mais le nettoyage peut aussi être fait même si le brûleur est en place.

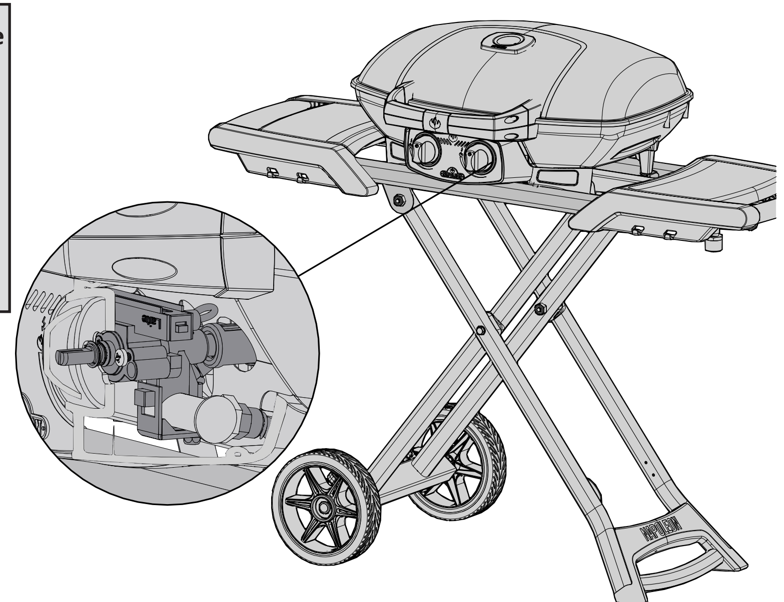
ATTENTION! Prenez soin de ne pas agrandir les trous.

Assurez-vous que le grillage contre les insectes est propre, serré et exempt de fibres ou autres débris.

Réinstallation : Inversez la procédure pour réinstaller le brûleur. Lors de l'installation, vérifiez si la soupape entre dans le brûleur. Réinstallez le support du pont d'allumage et serrez les vis pour compléter l'installation.



AVERTISSEMENT! Lors de la réinstallation du brûleur après le nettoyage, il est très important que la soupape / l'orifice entre dans le brûleur avant que vous allumiez votre gril à gaz. Si la soupape n'est pas à l'intérieur du brûleur, un feu ou une explosion pourrait survenir.





AVERTISSEMENT! Boyau (facultative): Vérifiez l'usure, coupures, craquelures ou s'il est fondu. Si vous découvrez une de ces défectuosités, n'utilisez pas votre gril. Faites remplacer la pièce par votre détaillant NAPOLEON ou par un installateur qualifié.

FR

Guide De Dépannage

Problème	Causes possibles	Solutions
Faible chaleur/petite flamme lorsque le bouton de contrôle est à “high”.	Le débit du gaz est bloqué. Mauvais préchauffage. La bonbonne ne suffit pas à la demande..	Vérifiez pour des toiles d’araignée à l’intérieur du brûleur ou de l’orifice. Préchauffez le gril en allumant le brûleur à “high” pendant 5 à 10 minutes Après de longues périodes de cuisson ou lorsque la bonbonne est presque vide ou que la température extérieure est basse, les bonbonnes de 1 lb n’ont pas suffisamment de vaporisation pour permettre au propane liquide de se transformer en gaz. Installez une nouvelle bonbonne de 1 lb ou branchez le gril à une bonbonne de 20 lb.
Poussées de flamme excessives/chaleur inégale.	Mauvais préchauffage Accumulation excessive de graisse et de cendres sur le dans le tiroir d’égouttement.	Préchauffez le gril en allumant le brûleur à “high” pendant 5 à 10 minutes. Nettoyez le tiroir d’égouttement régulièrement. Ne tapissez pas le tiroir d’égouttement avec du papier d’aluminium. Consultez les instructions de nettoyage.
Les flammes produites par les brûleurs sont jaunes et vous détectez une odeur de gaz.	Possibilité de toiles d’araignée ou autres débris, ou d’un mauvais ajustement du volet d’air.	Retirez le brûleur et nettoyez-le complètement. Consultez les instructions d’entretien. Ouvrez légèrement le volet d’air tout en vous conformant aux instructions de réglage du volet d’air. (ceci doit être effectué par un installateur de gaz qualifié)
Les flammes se détachent du brûleur, accompagnées d’une odeur de gaz et possiblement une difficulté d’allumage.	Mauvais ajustement du volet d’air.	Fermez légèrement le volet d’air tout en vous conformant aux instructions de réglage du volet d’air. (ceci doit être effectué par un installateur de gaz qualifié)
Le régulateur murmure lorsque l’appareil fonctionne.	Problème normal par temps chaud.	Ceci n’est pas un défaut. Le murmure est causé par une vibration à l’intérieur du régulateur et n’affecte en rien la performance et la sécurité du gril à gaz. Les régulateurs émettant un murmure ne seront pas remplacés.
Le brûleur ne s’allume pas avec l’allumeur mais s’allume avec une allumette.	Le fil de l’électrode est endommagé. Le fil de l’électrode est relâché. L’électrode est craquée ou brisée.	Remplacez le fil. Assurez-vous que le fil de l’électrode soit poussé bien au fond et soit bien serré sur le terminal derrière l’allumeur. Remplacez l’électrode.
La peinture semble peler à l’intérieur du couvercle ou de la hotte.	Accumulation de graisse sur les surfaces internes.	Ceci n’est pas un défaut. Le fini du couvercle est en acier inoxydable et ne pèlera pas. Le pelage est causé par la graisse qui durcit et sèche comme des éclats de peinture qui pèlent. Un nettoyage régulier préviendra ce problème. Consultez les instructions de nettoyage.
Le contrôle est réglé à “high” mais la chaleur générée par le brûleur est trop basse. (Grondement et flamme bleue irrégulière à la surface du brûleur.) Modèle infrarouge seulement.	Manque de gaz. Le tuyau d’alimentation en gaz est pincé. L’injecteur du brûleur est sale ou obstrué. Présence de toiles d’araignée ou autres débris dans le tube du venturi.	Vérifiez le niveau de propane dans la bonbonne. Replacez le tuyau d’alimentation convenablement. Nettoyez l’injecteur du brûleur. Nettoyez le tube du venturi.

GARDEZ VOTRE REÇU COMME PREUVE D'ACHAT POUR VALIDER VOTRE

Commande De Pièces De Rechange

Information Sur La Garantie

MODÈLE: ______________________________

DATE D'ACHAT: ______________________________

NUMÉRO DE SÉRIE: ______________________________

(Inscrivez l'information ici pour y avoir accès facilement.)

Avant de contacter le département du service aux consommateurs, consultez le site Web de NAC pour obtenir plus d'instructions sur le nettoyage, l'entretien, le dépannage et le remplacement des pièces à www.napoleongrills.com. Contactez le fabricant directement pour obtenir des pièces de rechange et faire des réclamations au titre de la garantie. Le département du service aux consommateurs est à votre disposition entre 9 h et 17 h (heure normale de l'Est) au 1-866-820-8686 ou par télécopieur au 705-727-4282. Pour qu'une réclamation soit traitée, l'information suivante est nécessaire :

1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Numéro de la pièce et description.
3. Description concise du problème (« brisé » n'est pas suffisant).
4. Preuve d'achat (copie de la facture).

Dans certains cas, le département du service aux consommateurs peut demander de retourner la pièce pour des fins d'inspection avant de fournir une pièce de rechange. Les pièces doivent être expédiées port payé à l'attention du département du service aux consommateurs avec l'information suivante :

1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Description concise du problème (« brisé » n'est pas suffisant).
3. Preuve d'achat (copie de la facture).
4. Numéro d'autorisation de retour - fourni par le représentant du département du service aux consommateurs.

Avant de contacter le service aux consommateurs, veuillez prendre note que les items suivants ne sont pas couverts par la garantie :

- coûts de transport, de courtage et frais d'exportation;
- coûts de main-d'oeuvre pour l'enlèvement et l'installation de la pièce;
- coûts des appels de service pour diagnostiquer le problème;
- décoloration des pièces en acier inoxydable;
- bris des pièces causé par un manque d'entretien et de nettoyage, ou par l'utilisation de nettoyants inappropriés (nettoyant à fourneau).



CAUTION! During unpacking and assembly we recommended you wear work gloves and safety glasses for your protection. Although we make every effort to make the assembly process as problem free and safe as possible, it is characteristic of fabricated steel parts that the edges and corners might be sharp and could cause cuts if handled incorrectly.



Getting Started

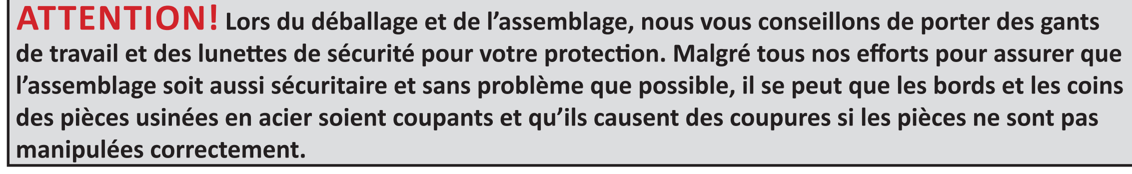
1. Remove all cart panels, hardware, and grill head from carton. Raise lid and remove any components packed inside. Use the parts list to ensure all necessary parts are included.
2. Do not destroy packaging until the grill has been fully assembled and operates to your satisfaction.
3. Assemble the grill where it is to be used, lay down cardboard or a towel to protect parts from being lost or damaged while assembling.



4. **Most stainless steel parts are supplied with a protective plastic coating that must be removed prior to using the grill. The protective coating has been removed from some of the parts during the manufacturing process and may have left behind a residue that can be perceived as scratches or blemishes. To remove the residue, vigorously wipe the stainless steel in the same direction as the grain.**
5. Follow all instructions in the order that they are laid out in this manual.
6. Two people are required to lift the grill head onto the assembled cart.

If you have any questions about assembly or grill operation, or if there are damaged or missing parts please call our Customer Solutions Department at 1-866-820-8686 between 9 AM and 5 PM (Eastern Standard Time).





ATTENTION! Lors du déballage et de l’assemblage, nous vous conseillons de porter des gants de travail et des lunettes de sécurité pour votre protection. Malgré tous nos efforts pour assurer que l’assemblage soit aussi sécuritaire et sans problème que possible, il se peut que les bords et les coins des pièces usinées en acier soient coupants et qu’ils causent des coupures si les pièces ne sont pas manipulées correctement.



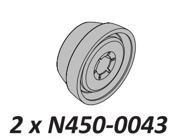
Pour Commencer

1. Retirez tous les panneaux, le matériel et le gril du carton d’emballage. Soulevez le couvercle et enlevez les composants qui se trouvent à l’intérieur. Servez-vous de la liste de pièces pour vous assurer que toutes les pièces nécessaires sont incluses.
2. Ne détruisez pas l’emballage jusqu’à ce que le gril ait été complètement assemblé et qu’il fonctionne à votre satisfaction.
3. Assemblez le gril là où il sera utilisé et posez un carton ou une serviette afin d’éviter de perdre ou d’endommager les pièces lors de l’assemblage.

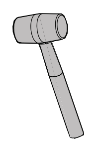


4. **La plupart des pièces en acier inoxydable comportent un revêtement de protection en plastique qui doit être retiré avant d’utiliser le gril. Le revêtement de protection a déjà été retiré de certaines pièces lors du processus de fabrication, ce qui a pu laisser un résidu pouvant être perçu comme des égratignures ou des marques. Pour enlever ce résidu, frottez l’acier inoxydable vigoureusement dans le sens du grain.**
5. Suivez toutes les instructions dans l’ordre donné dans ce manuel.
6. Deux personnes sont requises pour soulever la cuve de gril et la placer sur le chariot assemblé.

Si vous avez des questions à propos de l’assemblage ou du fonctionnement du gril, ou si des pièces sont manquantes ou endommagées, veuillez appeler notre département du Service aux Consommateurs au 1-866-820-8686 entre 9 h et 17 h (heure normale de l’Est).



2 x N450-0043



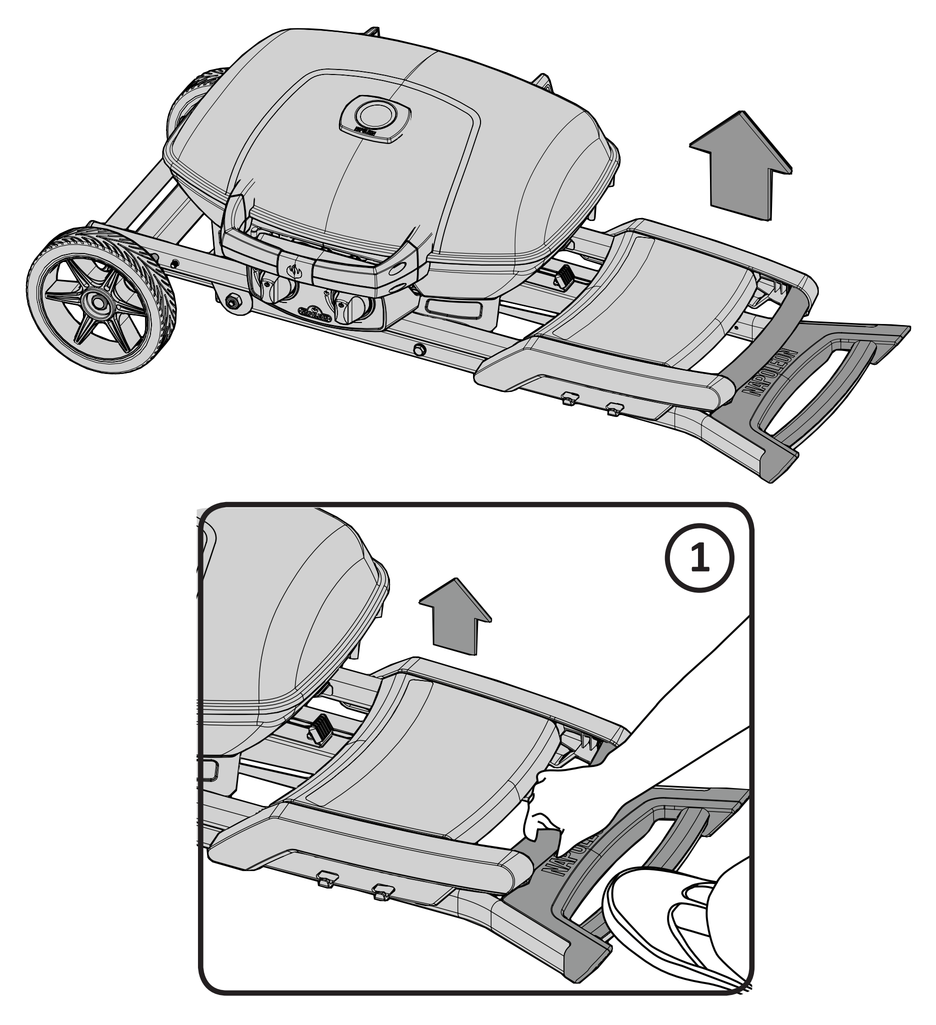


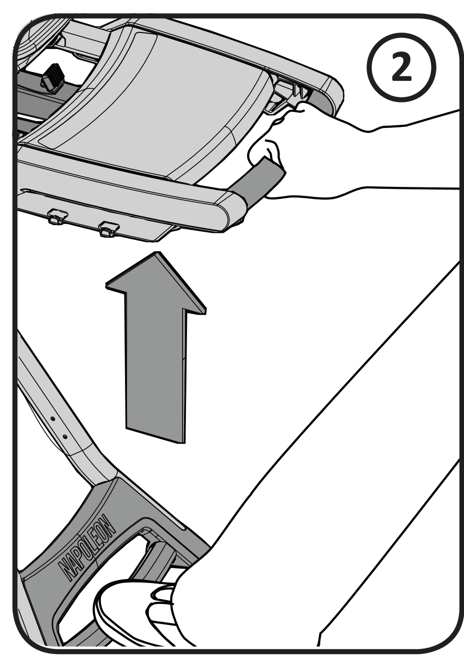
If necessary the axle cap can be tapped with a rubber mallet.
Si nécessaire, le essieu peut être enfoncé avec un maillet en caoutchouc.

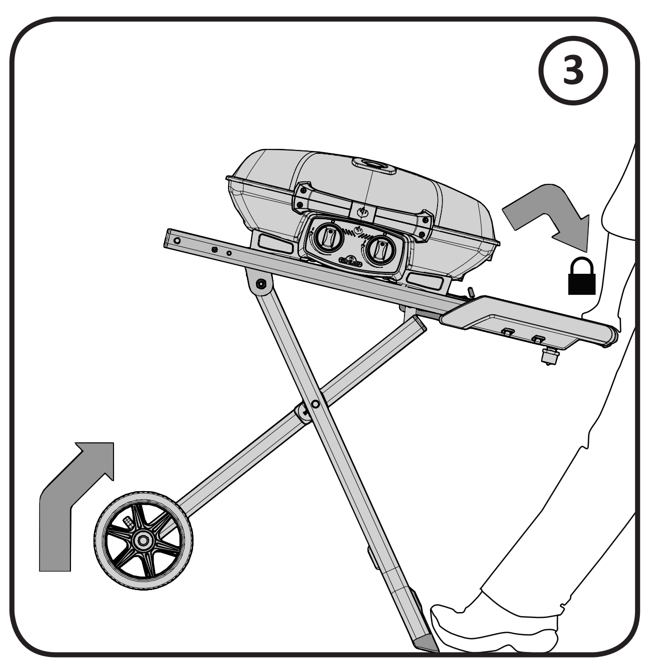
1

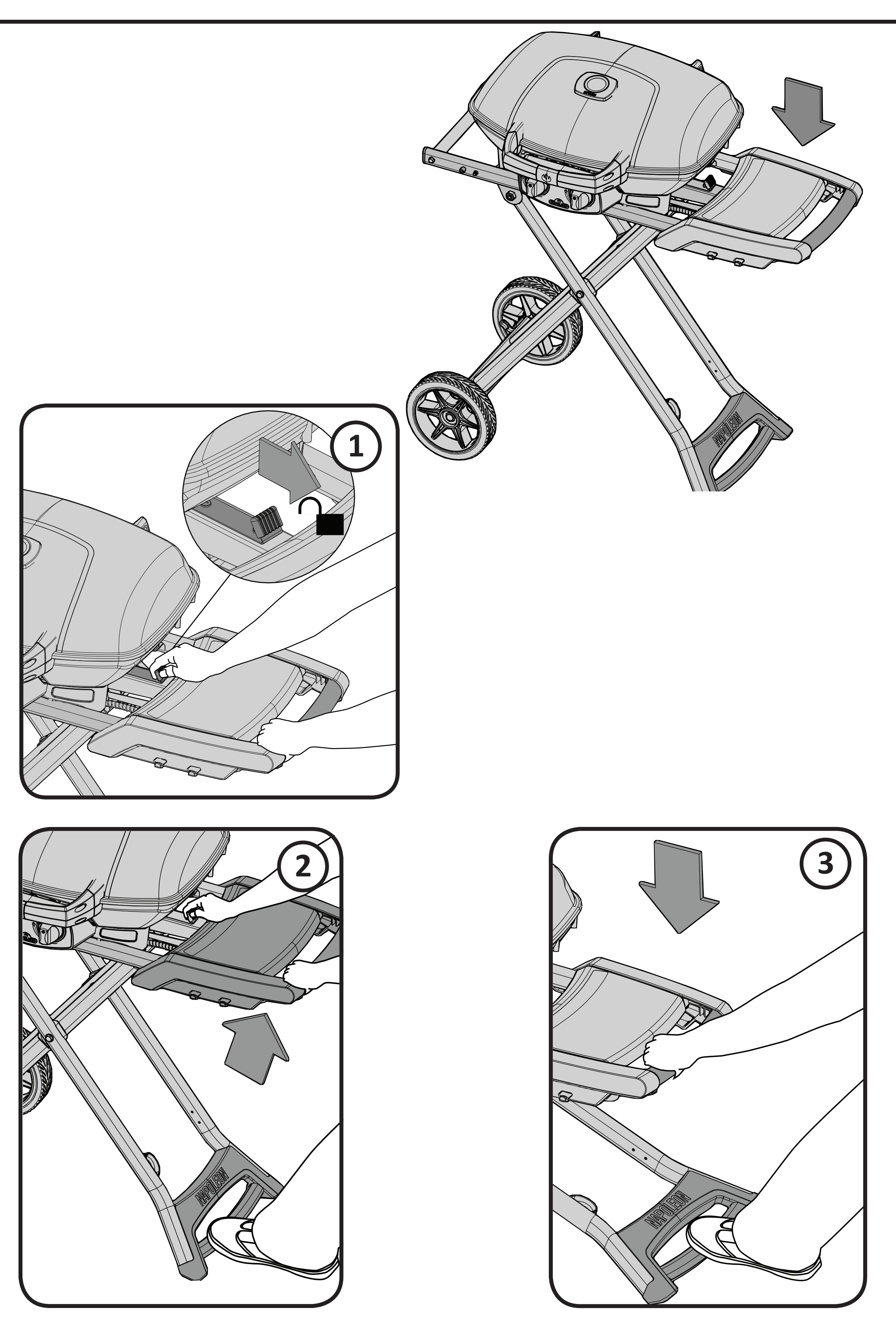
2

3


1
NAPOLEON

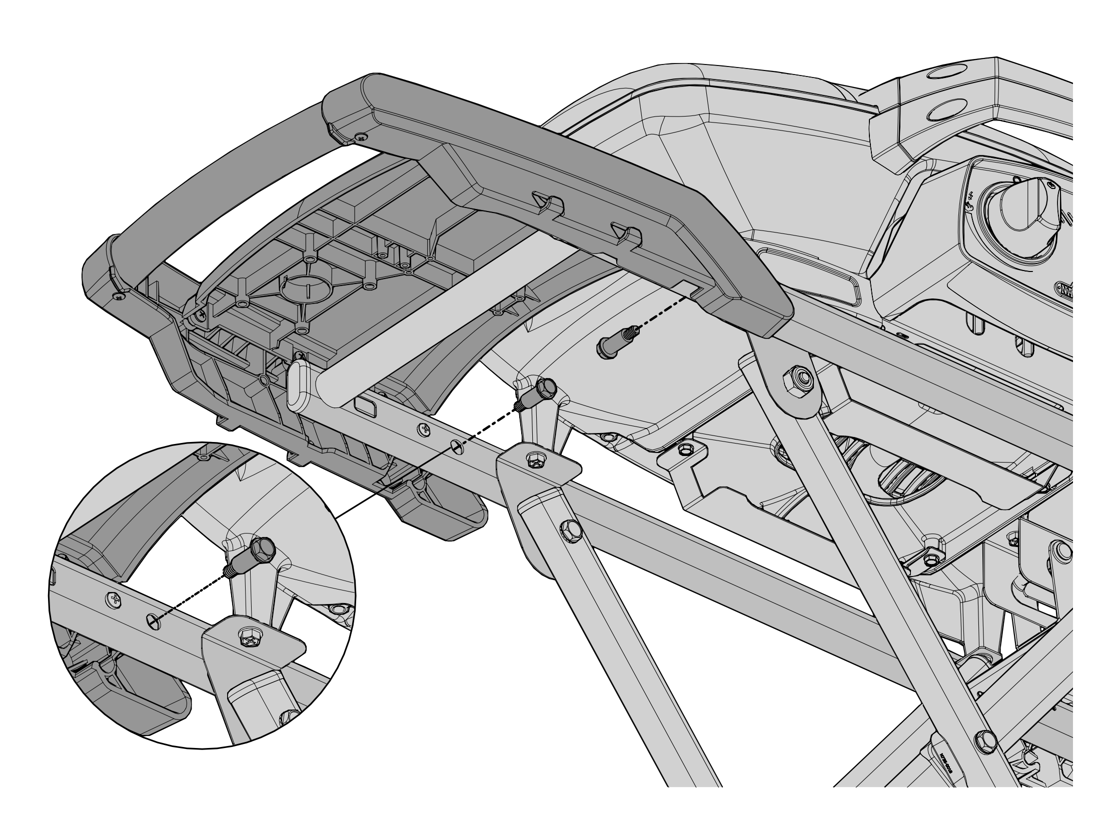

2
NAPOLEON

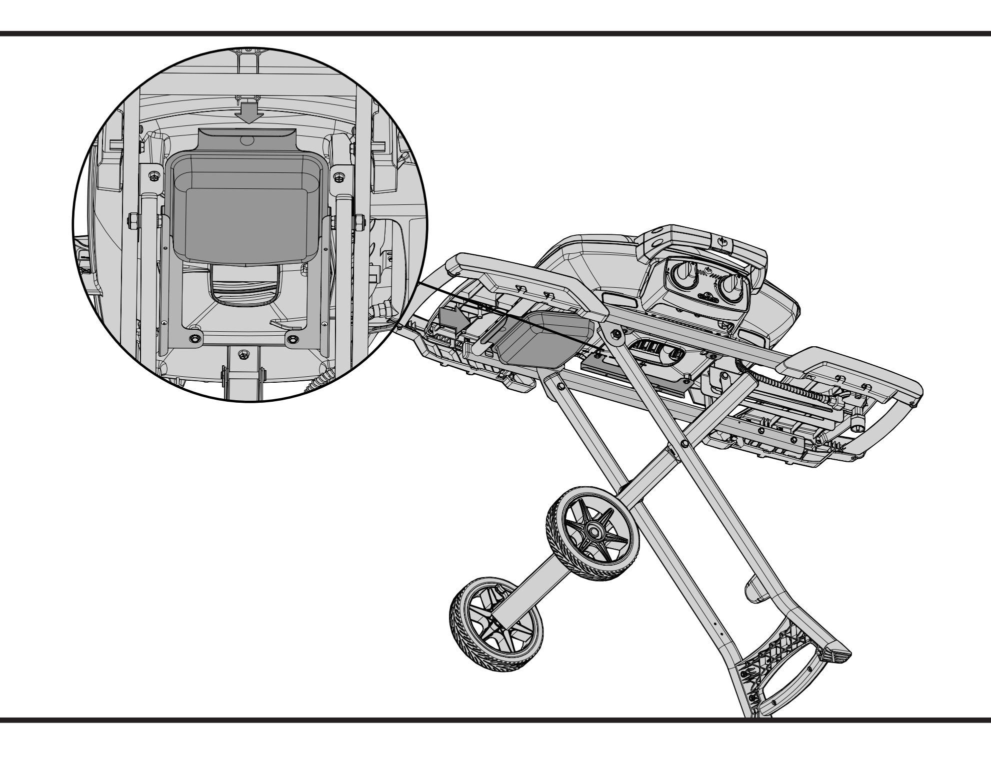

3


1
2
3
NAPOLEON

2 x N570-0110

3/8”(10mm)





Parts List

Item	Part #	Description	
1	N325-0085-SS1SG	handle cart	x
2	N120-0023	cap nylon	x
3	Z570-0036	screw 1/4-20 x 7/8"	x
4	N325-0086-SS1SG	handle cart shelf	x
5	N120-0022	cap shelf	x
6	N120-0021	cap shelf	x
7	N570-0013	screw #8 x 5/8"	x
8	N590-0237	shelf left / right	x
9	N570-0076	screw #8 x 1/2"	x
10	N570-0111	screw #14 x 1 1/4"	x
11	N010-0804-SS1SG	cart front beam	x
	N160-0017	clip rear burner tube	x
12	N010-0805-SS1SG	cart rear beam	x
13	N525-0047-BK1SG	rail sliding track	x
14	N530-0049	regulator	x
15	N080-0326-BK1SG	bracket regulator mount	x
16	N570-0086	screw #14 x 1/2"	x
17	N135-0045-BK1HT	base	x
18	N570-0104	screw 10-24 x 3/8"	x
19	N475-0319	control panel	x
20	N010-0773	manifold	x
21	N570-0078	screw M4 x 8mm	x
22	N585-0089-BK1HT	heat shield control panel	x
23	N380-0020-RD	control knob	x
24	N200-0109-BK1HT	cover right leg	x
25	N200-0108-BK1HT	cover left leg	x
26	N710-0079	drip pan	x
27	N010-0821	bracket drip pan left	x
28	N010-0822	bracket drip pan right	x
29	N570-0073	screw 1/4-20 x 3/8"	x
30	Z570-0033	screw 10-24 x 12mm	x
31	N100-0047	burner right	x
32	N100-0046	burner left	x
33	N655-0158	support handle left	x
34	N655-0159	support handle right	x
35	Z570-0029	screw 10-24 x 35mm	x
36	N325-0082	handle top/bottom	x
37	N485-0020	clevis pin	x
38	N485-0021	cotter pin	x
39	N080-0302	cross light bracket	x
40	N305-0087-BK2FL	cooking grid left	x
41	N305-0088-BK2FL	cooking grid right	x
42	N735-0018	washer leg pivot	x
43	N720-0067-SS1SG	tube cart side	x
44	N272-0001	foot scissor cart	x
45	N325-0084	handle scissor cart foot	x
46	N200-0107	dust cover regulator	x
47	N010-0806-SS1SG	cart wheel side	x
48	Z745-0001	wheel 8"	x
49	N015-0009	axle	x
50	N160-0026	clip tubing	x

Parts List

Item	Part #	Description	
51	N450-0043	nut axle cap	x
52	N655-0156	support lid handle left	x
53	N655-0157	support lid handle right	x
54	N390-0003	latch handle	x
55	N051-0009	bezel temperature gauge	x
56	N685-0015	temperature gauge	x
57	N330-0021	hinge right	x
58	N330-0020	hinge left	x
59	N010-0776-BL4HM	lid blue	x
	N010-0776-RD4HM	lid red	x
60	N215-0013	wind shield	x
61	N735-0019	washer, 8mm	x
62	N570-0108	screw M8 x 35mm	x
63	N570-0109	screw M8 x 60mm	x
64	Z450-0015	nut M8	x
65	N485-0022	clevis pin 8mm x 50mm	x
66	N570-0110	screw shoulder	x
67	N720-0060	flex connector manifold	x
68	N555-0058	lighitng rod	x
69	N390-0004-BK1SG	latch slide	x
70	N630-0006	spring	x
71	N390-0005-SS1SG	latch handle	x
72	N500-0042B	rubber handle	x
73	Z570-0023	screw 10-24 x 6mm	x
74	N010-0776-BL4HM-SER	assembly lid blue	x
	N010-0776-RD4HM-SER	assembly lid red	x
75	N475-0319-SER	assembly control panel	x
76	N325-0082T-SER	assembly handle top	x
77	N010-0820-SER	assemlby side shelf	x
78	N325-0082B-SER	assembly handle bottom	x
79	N330-0021-SER	assembly hinge right	x
80	N330-0020-SER	assembly hinge left	x
81	N325-0084-SER	assembly handle scissor cart foot	x
82	N525-0047-BK1SG-SER	assembly rail sliding track	x
83	Z570-0037	screw, 1/4-20	x
84	Z450-0009	nut, 1/4-20	x
85	56080	griddle	ac
	68286	vinyl cover	ac

x - standard　　ac - accessory

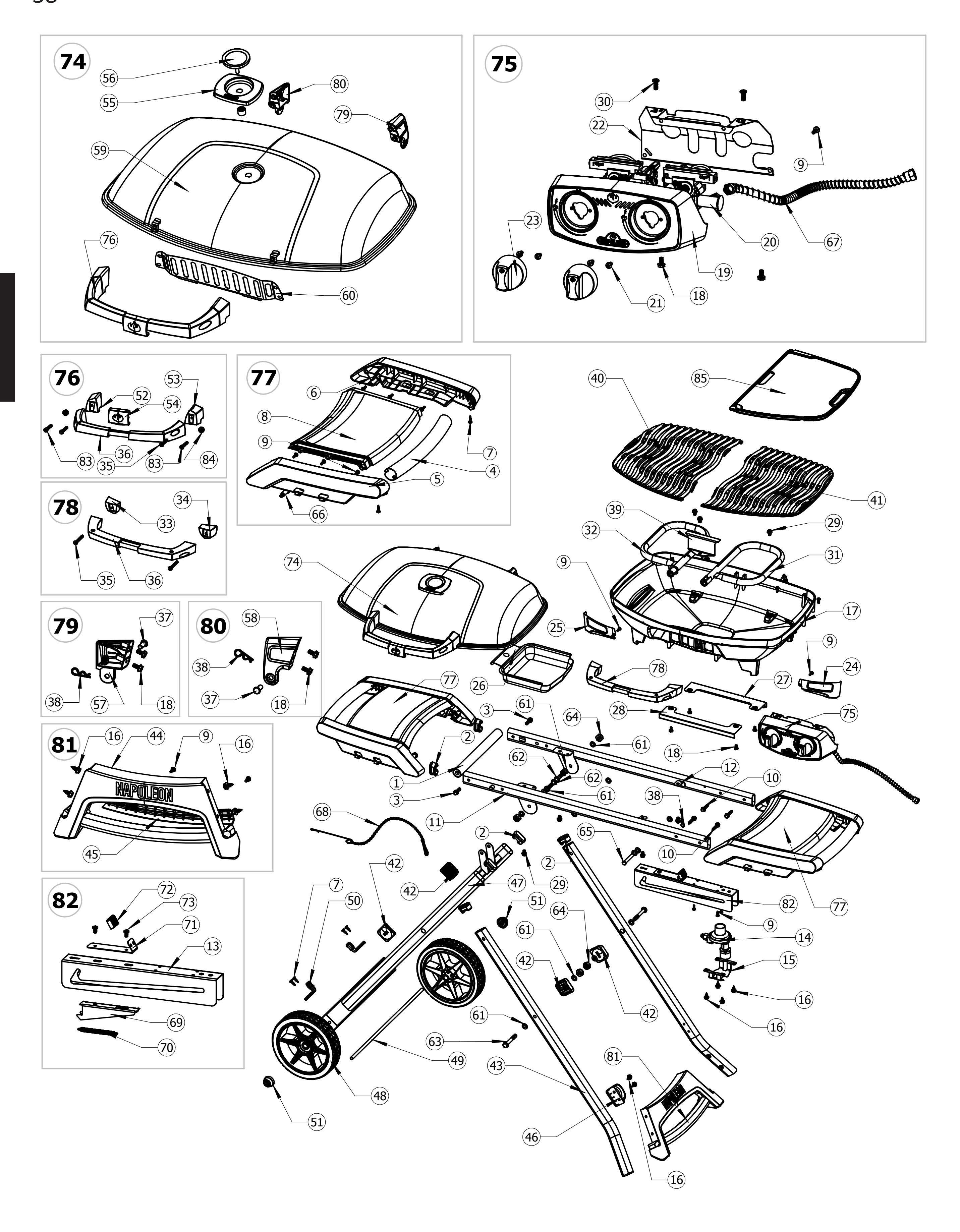
Liste Des Pièces

Article	N° de pièce	Description	
1	N325-0085-SS1SG	poignée de chariot	x
2	N120-0023	capuchon en nylon	x
3	Z570-0036	vis 1/4-20 x 7/8"	x
4	N325-0086-SS1SG	poignée de tablette	x
5	N120-0022	embout en de le tablette latéral	x
6	N120-0021	embout en de le tablette latéral	x
7	N570-0013	vis #8 x 5/8"	x
8	N590-0237	tablette latérale, gauche / droite	x
9	N570-0076	vis #8 x 1/2"	x
10	N570-0111	vis #14 x 1 1/4"	x
11	N010-0804-SS1SG	avant barre de traverse	x
	N160-0017	clip de bruleur arriere	x
12	N010-0805-SS1SG	arrière barre de traverse	x
13	N525-0047-BK1SG	piste	x
14	N530-0049	régulateur	x
15	N080-0326-BK1SG	support régulateur	x
16	N570-0086	vis #14 x 1/2"	x
17	N135-0045-BK1HT	base	x
18	N570-0104	vis 10-24 x 3/8"	x
19	N475-0319	panneau de contrôle	x
20	N010-0773	ensemble du collecteur	x
21	N570-0078	vis M4 x 8mm	x
22	N585-0089-BK1HT	pare-chaleur panneau de contrôle	x
23	N380-0020-RD	bouton de contrôle	x
24	N200-0109-BK1HT	couvercle droit patte	x
25	N200-0108-BK1HT	couvercle gauche patte	x
26	N710-0079	tiroir d'egouttement	x
27	N010-0821	support tiroir d'egouttement gauche	x
28	N010-0822	support tiroir d'egouttement droit	x
29	N570-0073	vis 1/4-20 x 3/8"	x
30	Z570-0033	vis 10-24 x 12mm	x
31	N100-0047	brûleur droit	x
32	N100-0046	brûleur gauche	x
33	N655-0158	support de la poignée du base gauche	x
34	N655-0159	support de la poignée du base droit	x
35	Z570-0029	vis 10-24 x 35mm	x
36	N325-0082	poignée supérieur/inférieur	x
37	N485-0020	clavette en U	x
38	N485-0021	clavette d'arrêt	x
39	N080-0302	support pour l'allumage croisé du brûleur	x
40	N305-0087-BK2FL	grille de cuisson gauche	x
41	N305-0088-BK2FL	grille de cuisson droit	x
42	N735-0018	rondelle patte pivoter	x
43	N720-0067-SS1SG	patte	x
44	N272-0001	pied patte	x
45	N325-0084	poignée pied patte	x
46	N200-0107	couvercle régulateur	x
47	N010-0806-SS1SG	patte avec roue	x
48	Z745-0001	roue 8"	x
49	N015-0009	roue bague	x
50	N160-0026	clip de retenue	x
51	N450-0043	essieu	x

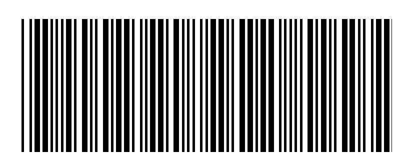
Liste Des Pièces

Article	N° de pièce	Description	
52	N655-0156	support de la poignée du couvercle gauche	x
53	N655-0157	support de la poignée du couvercle droit	x
54	N390-0003	loquet	x
55	N051-0009	monture de jauge de température	x
56	N685-0015	jauge de température	x
57	N330-0021	charnière droit	x
58	N330-0020	charnière gauche	x
59	N010-0776-BL4HM	couvercle bleu	x
	N010-0776-BL4HM	couvercle rouge	x
60	N215-0013	pare vent	x
61	N735-0019	rondelle, 8mm	x
62	N570-0108	vis M8 x 35mm	x
63	N570-0109	vis M8 x 60mm	x
64	Z450-0015	écrou M8	x
65	N485-0022	clavette en U 8mm x 50mm	x
66	N570-0110	vis épaule	x
67	N720-0060	connecteur flexible du collecteur	x
68	N555-0058	tige d'allumage	x
69	N390-0004-BK1SG	loquet barrette	x
70	N630-0006	spring	x
71	N390-0005-SS1SG	loquet poignée	x
72	N500-0042B	poignée	x
73	Z570-0023	vis 10-24 x 6mm	x
74	N010-0776-BL4HM-SER	ensemble couvercle bleu	x
	N010-0776-RD4HM-SER	ensemble couvercle rouge	x
75	N475-0319-SER	ensemble panneau de contrôle	x
76	N325-0082T-SER	ensemble poignée supérieur	x
77	N010-0820-SER	ensemble tablette latérale	x
78	N325-0082B-SER	ensemble poignée inférieur	x
79	N330-0021-SER	ensemble charnière droit	x
80	N330-0020-SER	ensemble charnière gauche	x
81	N325-0084-SER	ensemble poignée pied patte	x
82	N525-0047-BK1SG-SER	ensemble piste	x
83	Z570-0037	vis 1/4-20	x
84	Z450-0009	écrou 1/4-20	x
85	56080	plague de cuisson	ac
	68286	housse en vinyle	ac

x - compris   ac - accessoires


74
56
55
80
79
59
76
60
75
30
22
9
23
20
67
19
18
21
76
53
52
54
36
35
83
84
77
6
8
9
7
4
5
66
78
34
33
35
36
79
37
38
57
18
80
58
38
37
18
81
16
44
9
16
NAPOLEON
45
82
72
73
71
13
69
70
40
85
41
39
29
32
31
9
17
74
25
9
24
78
27
26
77
3
61
64
28
75
2
61
18
62
12
1
62
10
3
61
38
11
68
65
10
2
42
42
47
29
82
77
7
50
51
64
9
14
61
15
42
16
42
16
61
63
49
81
43
48
46
51
16

Notes



N415-0340